

Visite à la maison de champagne Henriot, déjeuner au restaurant Le Millénaire à Reims, déjeuner à l'Ecrin de l'hôtel de Crillon pour préparer un futur dîner et dîner au restaurant Le Relais Louis XIII à Paris.



Ce **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1964** est une des plus belles expressions des champagnes à maturité.

C'est la première fois que je visite la **maison de champagne Henriot**, à l'invitation de son président, **Gilles de Larouzière**, qui est aussi président de la maison Bouchard Père & Fils et des autres domaines de son groupe. Nous visitons les salles où d'immenses cuves inox de 46.000 litres ou plus contiennent des vins en vieillissement, dont la fameuse Cuve 38 qui contient des champagnes de 1990 jusqu'à la dernière vendange et qui est soutirée selon les années de 3 à 20% de son contenu. C'est dans le même esprit que la technique de la solera par laquelle on ajoute dans un fût le vin de l'année qui compense ce que l'on vient de soutirer.

Béatrice, la responsable des relations extérieures, soutirant de la grande cuve, nous propose de goûter un verre du **vin tranquille de la Cuve 38**. Le nez est celui du champagne, alors que la bouche montre un peu de fleurs blanches mais surtout un caractère lacté. Tenant en main chacun notre verre, nous descendons dans les caves à 18 mètres sous terre. C'est toujours impressionnant et la réserve des vieux millésimes est ce qui fait battre mon cœur un peu plus fort.

Nous remontons et dans la jolie salle de dégustation j'ouvre le vin que j'ai apporté, Un Vin de l'Etoile de la Coopérative Vinicole de l'Etoile 1973, car j'aimerais que nous puissions vérifier s'il y a une fécondation possible entre ce type de vin et l'un des champagnes Henriot. Béatrice ouvre un

Champagne Henriot Cuvée Héméra 2005 qui est le premier millésime de la cuvée phare de la maison Henriot et se substitue à la cuvée des Enchanteleurs. Cette cuvée est à parts égales en chardonnay et pinot noir, et composée uniquement de grands crus. Son ambition est d'être un vin lumineux car la déesse Héméra est la déesse de la lumière du jour. Le champagne est frais, précis, mais je le trouve sacrément guerrier pour un vin lumineux. Il est d'une très belle expression, tendu, vif, et sera un vin de haute gastronomie.

Le **Vin de l'Etoile de la Coopérative Vinicole de l'Etoile 1973** a une attaque curieuse, évoquant la pierre ronde d'un cours d'eau de montagne et des saveurs iodées. C'est dans le finale qu'il s'anime le plus, avec de beaux fruits jaunes mais aussi un peu de fruits rouge clair. Lorsque l'on revient au champagne, on s'aperçoit que le champagne est plus large, plus ample et la fécondation que j'aime se produit. Dans le sens inverse, lorsque l'on retrouve le vin du Jura, il n'y a pas de fécondation et le champagne ne semble pas vouloir rendre plus aimable l'attaque de ce vin qui brille surtout par son finale joyeux.

La neige vient de tomber sur Reims et nous allons déjeuner au **restaurant Le Millénaire** de **Laurent et Thibault Laplaige**. Nous avons pris la bouteille du 1973 avec nous et demandons la permission de la boire à la table réservée pour deux, Gilles et moi.

Le menu que je choisis est : langoustines à la plancha, velouté de lentillons de Champagne aux châtaignes, espuma jambon de Reims / le turbot rôti, ravioles de poireaux ricotta et citron vert, émulsion champagne / tarte amande-mirabelle, poire pochée, gel tonka et sorbet mirabelle.

Gilles avait fait livrer une bouteille dont la forme m'est connue mais dont je ne vois pas l'année. Nous sommes servis et nous goûtons et Gilles me demande quelle est l'année. Je réfléchis et le premier chiffre que je propose est 1964. Gilles me tape dans la main : c'est 1964. Je ne suis pas peu fier. Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1964** combine une très grande vivacité avec une sérénité accomplie, toute en douceur. Le champagne est à la fois rond et profond et d'une personnalité extrême. Bu seul, on sent son dosage agréable et prononcé. Dès qu'il accompagne un plat, il gagne en tension.

Le vin du Jura lui aussi prend de l'étoffe avec les plats délicieux. Les langoustines sont d'une cuisson parfaite, les raviolis mettent en valeur la belle chair du turbot et le dessert convient idéalement au champagne. C'est une cuisine de très haut niveau. Le cadre est agréable et joli. Le service est un peu austère mais cette table me fait une excellente impression. Le patron dont Gilles me disait qu'il sort rarement de sa cuisine est venu nous saluer deux fois au cours de repas en souriant. Le Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1964 est un champagne de très haut niveau dans une gamme de goûts généreux qui correspondent à ce que j'aime le plus. Plus gourmand, je crois qu'il n'y a pas. Faudrait-il le garder à côté de la Cuvée Héméra ? Je ne dirais pas non, si c'est possible.

Les discussions ont été riches. Ce repas est un grand repas illuminé par un champagne d'exception dans une de ses plus belles années.

Le 226^{ème} dîner avait eu lieu à la Cave d'Exception de l'hôtel de Crillon et j'avais apprécié la cuisine de Christopher Hache, chef du Crillon. J'ai donc réservé en novembre le même beau salon pour faire avec **Christopher Hache** le 232^{ème} dîner fin janvier. Et j'avais réservé une table pour faire un déjeuner de travail avec le chef et son équipe une semaine avant le dîner. L'ennui, c'est que des mouvements de personnel ayant eu lieu au sein de l'hôtel, mon mail de réservation, confirmé par la responsable, s'est perdu, faute de réelles passations de pouvoir. Un silence étonnant régnait autour de ma réservation pour le déjeuner de travail, comme si l'on n'osait pas me dire certaines choses.

Le déjeuner est reporté au lendemain de la date prévue et c'est **Boris Campanella**, nouveau directeur de la restauration du Crillon qui est mon interlocuteur. Je dois donc comprendre que Christopher Hache n'est plus dans le circuit de la mise en place de mon dîner. Boris a travaillé aux côtés de Yannick Alléno à Megève au 1947 Cheval Blanc qui a obtenu trois étoiles. Je pensais à un déjeuner de travail, mais en fait je vais déjeuner seul à **l'Ecrin de l'hôtel de Crillon**, tout en ayant des moments de concertation très productifs.

D'emblée, Boris Campanella est ouvert, précis et collaboratif. Nous travaillons sur le menu du dîner et nous nous comprenons. Le menu se construit en un temps très court car questions et réponses s'enchaînent logiquement. Je demande au chef quels plats pourraient me permettre d'apprécier sa cuisine ce midi et il me suggère les coquilles Saint-Jacques et le veau.

La coquille Saint-Jacques à la truffe noire se présente dans sa coquille lutée très jolie. On présente les deux coquilles dans une assiette qui contient les légumes et le jus de cuisson est rajouté sur les coquilles. Le plat est absolument délicieux et on mange le lut comme une pâtisserie de poète.

Le veau glacé à la truffe est d'une tendreté agréable. J'avais commandé au verre un **Champagne Pierre Péters extra-brut blanc de blancs sans année** de belle personnalité. Avec le plat, il perd le côté abrupt de l'extra-brut et avec la sauce seule, divine et un peu salée du fait de la réduction, le champagne devient d'un charme envoûtant. La sauce féconde le champagne de bien belle façon.

Le directeur de salle me fait remarquer que l'on m'entend glousser tant je me régale de cette cuisine. Le dessert à la pomme et au coing est un plat qui est tellement abouti qu'on ne pourrait pas le concevoir autrement. Il est divin et correspond à un niveau de trois étoiles. J'ai félicité Boris pour la qualité de cette belle cuisine. J'étais tenté de remplacer des plats du dîner par ceux que je venais de manger, tant je les ai aimés, mais l'équilibre de ce que nous avions composé en souffrirait.

Le sympathique sommelier m'a proposé une liqueur de yuzu au saké qui est rafraîchissante et digestive.

L'amitié ne se conçoit que si elle est fidèle. Je suis désolé de ne pas avoir été informé de l'indisponibilité de Christopher Hache que j'apprécie et avec qui j'ai une belle complicité. Mis devant le fait accompli, c'est avec Boris Campanella que l'aventure continue. J'ai vérifié que le dîner de fin janvier est en de bonnes mains.

Parce que nous atteignons un âge qui représente trois quarts de siècle, notre groupe de conscrits décide que cela mérite un dîner, en plus de nos périodiques déjeuners au Yacht Club de France. Le choix se porte sur le **Relais Louis XIII de Manuel Martinez**, ex chef de la Tour d'Argent et MOF 1986. Nous sommes accueillis par sa charmante compagne qui nous dira lors de la composition de notre menu, que chaque plat choisi est le meilleur de Paris, voire de France, voire du Monde, voire de l'Univers !

J'ai la charge de suggérer les vins, mais sous haute surveillance de mes conscrits. Nous prenons un champagne d'attente car la voiture d'un des amis a eu une panne sur et il ne viendra que plus tard. C'est le **Champagne Initial de Selosse dégorgé en décembre 2010**. J'ai prévenu mes amis du fait que c'est un champagne atypique et il l'est. Il combine un caractère vineux avec des évocations de fruits roses un peu compotés. Dans les très efficaces verres conçus par Philippe Jamesse, l'ancien et célèbre sommelier des Crayères à Reims, le champagne s'élargit et devient de plus en plus charmant, le vineux étant compensé par une belle douceur. Mes amis l'apprécient.

Nous changeons de style avec le **Champagne de Souza Cuvée des Caudalies extra brut blanc de blancs sans année**. Ce champagne est d'une grande pureté. Il est précis, franc et a toutes les qualités des chardonnays d'Avize. Il est élégant et appréciable aussi nous en reprenons un pour accueillir notre ami contrarié par la panne de sa voiture. Les petites choses à grignoter sont exquises, dont un pâté en croûte particulièrement bon.

Mon choix de plats sera : quenelle de bar abondamment couverte de truffe / ris de veau / comté trente mois / millefeuille. Le **Château de Beaucastel Roussanne Vieilles Vignes Châteauneuf-du-Pape 2015** est tonitruant. Son nez est incroyable de puissance, comme celui d'un Montrachet qui aurait connu du botrytis. Les vieilles vignes se sentent dans le caractère fumé du vin. Ce vin est impérial. La quenelle est la plus exquise que Dieu nous ait donnée. Elle est gourmande et l'accord est idéal. La deuxième bouteille a un peu moins d'énergie que la première.

Pour le ris de veau qui est magnifiquement bien traité Nous buvons le **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2005**. Le vin est puissant, riche, entraînant. Il est facile à vivre car il est direct et .

compréhensible. La deuxième bouteille sera nettement meilleure que la première, avec plus de pureté et de précision. Le comté trente mois découpé en fines lamelles est parfait.

Le millefeuille est d'une légèreté incroyable. Il n'est peut-être pas le meilleur du Monde, qui sait, mais il nous rait tant on le mange avec bon cœur, après tant de richesses dans les plats précédents. Sur le dessert nous buvons le **Champagne Amour de Deutz Brut 2009** qui est fort agréable même si l'accord avec la vanille n'est pas spontané.

Le restaurant a une décoration avec des boiseries anciennes et des tableaux résolument modernes. Dans la petite salle qui nous a été réservée, les deux tableaux de Combas ne plaisent pas à plusieurs amis. Des goûts et des couleurs ... La femme du chef est dynamique et joyeuse, et vendrait du pain à un boulanger ! J'ai pu bavarder avec le chef en évoquant des souvenirs communs. On se sent bien dans ce restaurant rassurant, à la cuisine traditionnelle généreuse mais tellement bien exécutée. Champion du monde, dirais-je pour faire plaisir à notre hôtesse.

La carte des vins est de belle variété et les prix sont très acceptables tant qu'on ne va pas sur le terrain des vins recherchés par des amateurs étrangers. Lorsque j'avais discuté avec Yannick Alléno lors du dîner à Kaviari, il m'avait vanté les qualités du relais Louis XIII. Il avait bien raison, cette table mérite qu'on s'y rende au plus vite.

Amicales salutations de François Audouze