

Déjeuner chez des amis, déjeuner dans ma cave avec un ami et dîner à domicile.



**Krug 1989 et Hermitage Chante-Alouette Chapoutier 1955**  
cohabitent avec talent lors d'un déjeuner dans ma cave.

Nous allons déjeuner chez des amis de longue date qui ont invité un ami aussi ancien, que nous n'avions pas vu depuis plus de dix ans, du temps où passionnés de voitures, nous faisons ensemble des stages de Formule 3 et d'autres folies sur circuits. Les temps changent et nous aussi.

L'apéritif est de gougères délicieuses préparées par notre ami qui pratique avec un soin méticuleux l'art de cuisiner, inspiré par les recettes des plus grands chefs. Le **Champagne Louis Roederer Cuvée Cristal 2007** est un solide champagne bien construit. Large, il est agréable, mais quelque chose me manque. Est-ce l'énergie, la vivacité ou l'émotion, je ne sais pas le dire, mais le manque est là. Bien sûr, ce grand champagne se boit bien, mais le millésime est sans doute dans une période de moindre vibration.

J'ai apporté un **Chablis Premier Cru Butteaux François Raveneau 1993**. De très beau niveau et de couleur très claire dans la bouteille, le vin à l'ouverture chez les amis montre un parfum très engageant. Sur un délicieux poulet accompagné de divines morilles le chablis se montre très au-dessus de ce que

j'attendais. Sa puissance est réelle, sa finesse est idéale, mais c'est surtout le finale qui m'éblouit, explosion de beaux fruits jaunes. Je me régale de ce beau chablis riche et raffiné.

Mon ami avait acheté à la vente des Hospices de Beaune une barrique de **Pommard Pierre André Cuvée Dames de la Charité 2003**. Il l'avait partagée avec des amis. Ce vin est extrêmement plaisant et de belle délicatesse. Il n'est pas vraiment complexe, mais cela ne limite pas le plaisir d'un vin franc et subtil.

A côté de lui, nous buvons un **Château Cassevert Saint-Emilion 1970** de Jean Nony, le propriétaire de Château Grand Mayne. Je n'avais jamais entendu parler de ce Saint-Emilion et je suis très favorablement surpris, car il est d'un bel équilibre et n'a pas d'âge, tant sa maturité est élégante. Comme le Pommard, ce vin est plus en suggestion qu'en affirmation, ce qui le rend élégant. La sérénité de l'année 1970 est évidente.

Sur un dessert particulièrement gourmand mis au point par notre hôte pendant au moins quatre jours, d'une sophistication rare, nous goûtons un **Monbazillac Theulet-Marsalet Sélection de Grains Nobles Cuvée Fanny 2011** qui est un véritable bonbon dont on se régale. J'aime les vins de Theulet-Marsalet depuis des décennies et j'avais pu profiter de quelques bouteilles que j'avais achetées de la décennie des années 20.

Les amis sont venus ensuite visiter ma cave et ont pu goûter au **Calvados** que j'aime tant. Ils ont compris pourquoi je m'en suis entiché.

J'invite l'un des fidèles de mes dîners à déjeuner dans ma cave. Le repas sera ainsi conçu : chips au poivre / quiche lorraine / sushis et sashimis / camembert / tarte aux pommes.

Le **Champagne Krug 1989** avait fait un joli pschitt à l'ouverture, une heure avant le repas. La bulle est vivace, le nez est noble et tout en ce champagne est grand. On sent des évocations de miel mais c'est la vivacité qui me plaît le plus. Ce champagne est dans une période passionnante où s'exposent aussi bien sa jeunesse que sa maturité.

L'autre vin que j'ai ouvert il y a trois heures est un **Hermitage Chante Alouette Chapoutier 1955**. Sa couleur foncée aurait pu rebuter beaucoup d'amateurs. A l'ouverture le parfum paraissait prometteur. Au service du vin sur les quiches, je suis heureux car je vois immédiatement que mon invité aime ce vin. Son acidité est si bien contrôlée qu'il offre une belle énergie. Et ses complexités ne peuvent appartenir qu'à un vin de cet âge, dépassant la soixantaine. Il est fluide et aérien tout en étant juteux. Sur du thon cru, c'est un régal.

Ce qui me fascine, c'est que le vin et le champagne se parlent. C'est-à-dire que les qualités de chacun mettent en valeur les qualités de l'autre et créent une continuité gustative. Le Krug est plus noble et le Chapoutier est plus chantant. L'accord du Krug avec le camembert est une merveille.

Nous avons travaillé, puisqu'il y avait un prétexte à ce déjeuner, et nous sommes enchantés.

Lors d'une visite à Paris, je fais un crochet pour faire quelques emplettes au magasin de vente de Kaviari. Un cœur de saumon est prévu pour ce soir. Le saumon s'accommode mieux d'un vin blanc que d'un champagne aussi vais-je chercher en cave un **Bienvenues Bâtard-Montrachet Tasteviné par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin dans les caves de Bouchard Père & Fils 1960** dont j'avais noté dans mon inventaire qu'il faudrait le boire au plus vite. Il a en effet une baisse de niveau de l'ordre de dix centimètres et une couleur très foncée, vue à travers le verre de la bouteille.

Il me semble qu'il faut l'ouvrir très en avance aussi est-ce à 15 heures que j'ouvre ce vin. Dès que j'ai découpé la capsule, une odeur très forte envahit la pièce, franchement peu engageante. J'arrive à sortir le bouchon entier et le bouchon sent mauvais. L'odeur dans la pièce est de serpillière ou de caniveau. Mais quand je mets mon nez juste à l'aplomb du goulot, je sens comme au fond d'un puits un parfum d'un beau Montrachet. L'espoir est donc permis.

Au moment du dîner, je sers le vin pour qu'il accompagne un tarama aux œufs de cabillaud. Sur cette crème forte et salée, le vin offre un parfum qui n'a plus aucune mauvaise odeur. Toute mauvaise

senteur a disparu. Et on perçoit que le vin est botrytisé car son parfum est suave. En bouche, le botrytisé est sensible et le vin est fort agréable.

Sur le cœur de saumon bien gras, le vin change de cap à 180 degrés. Il a perdu le botrytis et devient résolument sec, très sec. Quel changement ! Plaisant, direct, le vin n'est pas très complexe et manque un peu de largeur. On ressent que ce vin a un peu souffert et a rétréci son message, mais on le boit avec plaisir.

Il aurait fallu le boire il y a longtemps, mais il était là, avait envie qu'on le boive et il s'est montré fort agréable. Tant mieux.

Le lendemain, la couleur du vin a changé, tendant vers des couleurs de thé. Le parfum s'est resserré, refermé et n'a plus de charme. Même si le vin est de belle fraîcheur, il s'est refermé comme un bernard-l'hermite coincé dans sa coquille. Il avait livré la veille les derniers feux de sa vie. C'est ainsi.

Amicales salutations de François Audouze