



wine-dinners

Déjeuner du lundi de Pâques et déjeuner en cave avec mon fils.



Nous avons bu pendant le séjour de mon fils des vins éblouissants. Ce **Dom Pérignon 1964** est le plus grand des champagnes que nous avons partagés.

Au déjeuner du lundi de Pâques, nous recevons notre fille aînée et notre fils. De bon matin, j'ouvre le vin rouge qui va accompagner le gigot d'agneau, Pâques oblige. La bouteille est d'un verre bleuté comme on en trouvait dans les années de guerre, surtout de 1941 à 1944. Lorsque je veux découper la capsule, je constate que l'on a utilisé une bouteille dont le haut du goulot a été ébréché. C'est une petite cassure mais qui montre que la bouteille a été réutilisée et non pas remplie pour la première fois. Ce Châteauneuf-du-Pape C. Charton Fils 1947 a donc été mis en bouteille dans un flacon de guerre.

Le bouchon de beau liège vient entier et c'est étonnant lorsqu'on le pose à côté du bouchon du supposé Musigny vers 1880, car il fait prendre conscience de la petitesse du bouchon très ancien, trois à quatre fois plus petit. Le parfum du vin me semble idéal.

Une heure avant l'arrivée de mes enfants, j'ouvre le Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1961 dont une contre-étiquette indique que la forme de cette bouteille est la reproduction la plus fidèle de la plus ancienne des bouteilles de champagne utilisées au XVIII^{ème} siècle. Elle est particulièrement jolie. Le bouchon se brise à la torsion et j'entends le petit pschitt du lâcher de bulles. Le parfum est agréable.

Pour l'apéritif, nous avons des chips à la truffe, de la tête de moine, du jambon Pata Negra, des toasts au beurre Bordier à l'oignon de Roscoff et une rilette. Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 1961** fait une entrée en fanfare, tant la première gorgée est joyeuse, glorieuse, ensoleillée. C'est un triomphe et il apparaît immédiatement que ce champagne est le meilleur de ceux que nous avons bus, de 1966, 1952 et 1969. Il est magnifique et tellement complet. Avec les toasts au beurre, il prend une vivacité cinglante et pour mon goût c'est avec la rilette qu'il est le plus grand, large et fou de soleil.

Le gigot d'agneau a été cuit pendant onze heures en deux fois, la veille et aujourd'hui. Les petites pommes de terre sont comme des billes. Le plat est délicieux. Quand je verse le vin, quelle surprise de voir la couleur d'un vin riche qui pourrait n'avoir que dix ans tant le rouge est de sang. Le **Châteauneuf-du-Pape C. Charton Fils Négociant à Beaune 1947** est tout aussi imposant que le champagne. Versé à l'aveugle, je demande à mes enfants de le situer. Mon fils s'égaré un instant en Espagne et c'est ma fille qui recentre le débat vers le Rhône. Mes enfants donnent trente ans de moins à ce vin brillant.

Il est chaleureux, complexe, accompli. Quel grand vin, plus solaire mais aussi complexe qu'un grand bourgogne. L'ambiance est tellement joyeuse qu'il me faut assez vite penser à un autre vin rouge si nous voulons goûter aux fromages. Je vais chercher un **Vega Sicilia Unico 1975** qui sera ouvert sur l'instant. C'est un grand vin mais qui aurait besoin de temps pour s'épanouir. Il ne peut donc lutter avec la belle largeur du Châteauneuf-du-Pape.

Mais il tient bien son rôle sur un magnifique Sainte Maure, nettement plus excitant sur ce vin qu'un saint-nectaire et un reblochon.

Ma femme a composé un cake au citron avec du sucre glace. Je pensais ouvrir un Krug rosé, mais j'avais mal vu le champagne au frais. C'est un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** qui est l'un des plus anciens Grande Cuvée, correspondant à des champagnes de la fin des années 80. Ce champagne a donc plus de trente ans. Très différent du Comtes de Champagne, il est aussi brillant, plus vif et tranchant, jouant sur son raffinement. C'est un immense champagne.

Dans ce repas, les vins ont été tellement grands que c'est quasiment impossible de les hiérarchiser, car les trois principaux sont au sommet absolu de leur art, le Taittinger par sa largeur généreuse, le vin du Rhône par sa noblesse et sa complexité et le Krug par son raffinement tranchant.

En ces temps de confinement un tel repas familial est un cadeau inestimable. Et les trois repas autour de Pâques nous ont permis de boire des vins d'une grande diversité aux goûts uniques sur une cuisine divinement pascale.

Mon fils propose de me rejoindre dans ma cave pour discuter de sujets relatifs à nos affaires. Je le retiens à déjeuner. En me promenant dans la cave je repère une bouteille de Krug 1979 dont l'étiquette a été déchirée, comme décollée au moment où l'on a dû enlever le papier d'emballage. Ce n'est pas la seule du lot que j'ai en cave. La collerette qui enserre la cape est intacte et donne toutes les indications sur le nom et l'année.

J'avais par ailleurs repéré depuis longtemps une bouteille sans étiquette, sans capsule et sans aucune indication dont le verre est à coup sûr du 19^{ème} siècle, aussi vieux, voire plus, que le verre du supposé Musigny vers 1880 que nous avons adoré. A travers le verre sale je peux voir qu'il s'agit d'un vin à la couleur riche et magnifique. Je suis à peu près sûr que ce vin blanc est grandiose. J'ai remonté ces deux bouteilles pour les mettre dans le réfrigérateur.

Lorsque mon fils m'annonce qu'il arrive, j'ouvre le Champagne Krug 1979 au beau bouchon qui ne libère aucun gaz, et le parfum me séduit. Je n'ouvre pas le vin blanc car je ne sais pas si mon fils a suffisamment de temps devant lui.

Par manque de coordination, ma collaboratrice a fait des emplettes pour le déjeuner et mon fils aussi. Nous allons prélever sur ces deux achats. Dès l'arrivée de mon fils nous nous rendons dans la cave qu'il n'a pas vue depuis longtemps et nous remontons pour trinquer avec le **Champagne Krug 1979**. Sa couleur est belle. La bulle est rare mais le pétillant est présent. La première gorgée est amère, voire acide et immédiatement je pense que ce Krug est beaucoup moins brillant que Le Krug Grande Cuvée à étiquette crème que nous avons bu il y a trois jours.

Mais le foie gras délicieux efface les saveurs acides. Le champagne s'épanouit et devient meilleur. Nous l'essayons ensuite sur des sushis et sashimis. C'est sur du thon cru que le champagne devient brillant. C'est une champagne très vif et tendu, noble, de grande classe, mais moins grand que le Grande Cuvée.

Entretemps, nous avons discuté de ce qu'il conviendrait de boire. Ce serait dommage de boire un grand blanc ancien aussi prometteur qui n'aurait pas eu l'effet de l'oxygénation lente, qui élargit les vins de si belle façon. Alors, une idée me vient : Dom Pérignon 1964. Sans consulter l'inventaire de cave, je descends et trouve très vite une bouteille de ce champagne que j'adore. J'ouvre la bouteille et le bouchon vient entier. Le parfum est superbe.

Mon fils a fait chauffer au microondes des vol-au-vent peu excitants tant leur goût est plat. Tant pis. Nous allons nous rattraper avec les fromages.

Nous prenons une première gorgée et nous avons la même réaction, le même choc. Ce **Champagne Dom Pérignon 1964** est une merveille absolue. Nous sommes comme assommés par cette perfection. Tout de suite nous pensons que ce champagne dépasse de loin les autres champagnes que nous avons bus sur les trois derniers repas et on ne peut pas s'empêcher de penser qu'il y a un fort cousinage entre ce 1964 et le Moët & Chandon Brut Impérial 1969, car les deux sont d'un invraisemblable confort.

Ce Dom Pérignon 1964 est un champagne parfait, abouti, avec une palette de saveurs quasiment infinie, dans une définition de champagne homogène, cohérent, construit idéalement. Quel plaisir. Sur le vol-au-vent il a brillé malgré la limite de ce plat. Sur le camembert il devient plus vif et sur une tarte à l'abricot, il est comme un plaisir divin. Il y a une expression anglaise qui me semble plus forte que l'expression française. Pour ce 1964 j'ai envie de dire : « this is it », c'est-à-dire que c'est un aboutissement, le résultat d'une quête du Graal. En français, dire « c'est ça » n'a pas la même force. Alors, disons-le en grec : « Euréka », car nous sommes en face d'une évidence et d'un aboutissement.

Quel bonheur de finir ainsi, car ce sera la dernière fois que je verrai mon fils lors de ce voyage.

Amicales salutations de François Audouze