

Dîner d'anniversaire, déjeuner d'anniversaire et le dîner qui lui fait suite et déjeuner à la Maison Belle Époque de la maison Perrier-Jouët en préparation d'un futur dîner en ce lieu.



Mettre deux vins de « Poulet » sur un billot de boucher, c'est assez original, un **Pommard Maison Poulet Père & Fils 1959** et un **Beaune-Teurons Premier Cru Sieurs Germain Poulet Père & Fils 1964**

Les années s'ajoutent aux années, et mathématiquement, si on en ajoute une dans celles qui sont écoulées, il en reste une de moins dans celles à venir. C'est la loi du genre humain. Alors pour le dîner d'anniversaire j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1983**. Le bouchon sort en faisant un aimable pschitt et il apparaît tout petit, recroquevillé. La couleur en versant dans le verre est presque orange comme pourrait l'avoir un champagne rosé. La bulle est très présente. Immédiatement le champagne se présente comme s'il était madérisé, avec un dosage largement au-dessus de ce qu'il devrait être. Mais cela lui donne un charme irréel. Si l'on imagine que ce champagne est féminin, c'est une femme autoritaire dans une robe du soir, qui me prend par la main pour danser et c'est elle qui conduit le bal. Car je suis entraîné dans un tourbillon de saveurs suaves.

Il y a un fromage de tête idéal pour le champagne, des asperges blanches qui demandent que le palais s'ajuste au vin et un merveilleux dessert acide à base de fraises broyées et de rhubarbe. A chaque moment le champagne répond présent. On est loin de l'orthodoxie d'un Dom Pérignon 1983, mais j'ai été entraîné sur un chemin de rêve où chaque saveur n'est que bonheur. Un grand moment.

Le déjeuner du lendemain d'anniversaire est celui où vont s'ouvrir des vins que j'ai choisis lors d'une promenade en cave. Dans une case j'ai vu deux vins de Bourgogne de la maison Poulet négociant à Beaune depuis le 18^{ème} siècle. Je les prends. Continuant mon vagabondage je vois un champagne Hubert Paulet. La sonorité du couple 'Paulet Poulet' m'amuse. Voilà les trois vins qui feront l'ossature du repas.

Pour les bourgognes anciens j'ai demandé à ma femme un gigot d'agneau. De bon matin je m'apprête à ouvrir les vins et je vois que ma femme a acheté de magnifiques fraises. J'ai envie qu'elles servent de début d'apéritif et il vaudrait mieux un champagne jeune. Il y en a un au frais.

Les bouchons des deux bourgognes viennent sans problème même s'ils se déchirent. Les parfums sont particulièrement engageants. J'ouvre ensuite le Champagne Hubert Paulet 1947 dont le haut du goulot est sale. Le bouchon se cisaille et je suis obligé de tirer le bas du bouchon avec un tirebouchon. Le parfum fait un peu vieux mais plaisant. Il y a même un embryon de pschitt.

Au moment de l'apéritif que nous prenons dans le jardin, du fait d'un soleil quasi estival, j'ouvre le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2004** à la belle couleur de jeunesse. Avec les fraises que l'on découpe en morceaux pour les marier au champagne, l'accord est entraînant. Un ami me demande d'où m'est venue cette idée. J'avais noté que fraise et champagne cohabitent dans la fraîcheur et l'idée de commencer ainsi un repas me plait.

Je sers maintenant le **Champagne Hubert Paulet 1947** vigneron à Rilly. La couleur est beaucoup plus claire que ce que j'attendais, la bulle est belle. On sent que le champagne a un peu vieilli, mais il offre une personnalité et des complexités qui le rendent passionnant, beaucoup plus porteur d'émotion que le jeune Veuve Clicquot, encore puceau. Sur une tarte à l'oignon dont l'oignon a gardé de la sucrosité, l'accord avec le Paulet est superbe. Il en est de même avec une belle rilette et du fromage de tête.

Nous passons à table et le champagne de 1947 continue son parcours gagnant avec un délicieux foie gras préparé par ma femme.

Le **Pommard Maison Poulet Père & Fils 1959** a une couleur très jeune et un nez expressif et délicat. En bouche il est raffiné, alors qu'il ne s'agit que d'un pommard générique. J'avais relu mes notes des Poulet que j'avais déjà bus. J'avais été souvent heureusement surpris. C'est encore le cas aujourd'hui.

Le **Beaune-Teurons Premier Cru Sieurs Germain Poulet Père & Fils 1964** est très différent du 1959. Son parfum est plus viril et sa bouche puissante est plus noble que celle du pommard. Le premier est plutôt féminin, comme peuvent l'être les pommards, et le Beaune est plus masculin et c'est lui qui emporte nos faveurs car il est particulièrement brillant.

Ces deux vins jouent dans la cour des grands, le 1964 étant d'une qualité très élevée et d'une finesse remarquable, tant sur l'agneau que sur la purée de pomme de terre et céleri, délicat accompagnateur des vins.

J'avais envie d'ouvrir une bouteille rare de ma cave et je vais l'ouvrir maintenant, au moment du dessert. C'est un **Rhum de Cayenne 1867**. La bouteille a perdu beaucoup de son volume. Le bouchon a dû être recouvert d'une fine cire, quasiment disparue. Au lieu de pointer un tirebouchon dans le liège je coupe au couteau la partie de bouchon qui dépasse du goulot. Le bouchon qui reste glisse dans le goulot. J'essaie délicatement de piquer ce bout de bouchon, qui glisse et finit pas tomber dans le liquide. Je carafe pour récupérer le bouchon et remettre l'alcool dans son flacon d'origine. Il faudra se souvenir qu'il vaut mieux piquer le tirebouchon lorsque la cire est présente que lorsqu'on l'a découpée car c'est la cire qui maintient le bouchon.

Le parfum de ce rhum est d'une puissance incroyable. On sent le fût et l'alcool. Le liquide est clair. En bouche le premier contact montre que le rhum est un peu éventé, mais rapidement sa richesse apparaît. Il est beaucoup plus sec qu'un rhum habituel, mais il a une énorme personnalité. Quelle présence. Son bouchon embaume à des mètres et des mètres.

Ma femme avait prévu un gâteau au chocolat moelleux. L'accord se trouve facilement du fait du caractère très sec de l'alcool. Boire un alcool de cet âge aussi vivant et profond est un régal.

On se repose l'après-midi, car les agapes recommencent ce soir. En milieu d'après-midi j'ouvre un Château Léoville-Poyferré 1959 au niveau de très haute épaupe. Son bouchon vient facilement et le parfum assez discret montre la belle densité de ce vin.

L'apéritif se fera avec un **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en mai 2017**, au moment où nous élisions un nouveau Président de la République. Le pschitt est sensible, la couleur est claire et dès la première gorgée, on sent que ça ne va pas, le champagne est acide et trop court. C'est étonnant car jamais ce grand champagne n'est apparu sous un tel jour. Qu'est-il arrivé, nous ne saurons pas.

A table nous goûtons un paleron aux carottes fondant et gourmand. C'est le pommard 1959 qui accompagne le mieux ce plat, mieux que le Beaune-Teurons 1964. Le **Château Léoville-Poyferré 1959** a du mal à exister à côté des deux bourgognes, plus flexibles pour accompagner le plat. C'est sur un fromage Selles-sur-Cher que le Saint-Julien va donner toute l'étendue de ses qualités. Il est riche, large et précis, intense avec des notes de mine de crayon. Il fallait vraiment en profiter lorsqu'il est servi seul.

La tarte à la poire, joyeuse et gourmande devait donner la réplique à un Yquem 1989. D'un commun accord nous avons décidé de ne pas l'ouvrir, car nous avons déjà, fort amplement, obéi aux ordres de Bacchus.

En cette journée, la plus belle du printemps jusqu'à présent, nous avons célébré l'amitié avec des vins d'un grand éclectisme.

J'ai eu l'occasion le lendemain de goûter le Château Léoville-Poyferré 1959. Une éclatante transformation l'a rendu d'une richesse exaltante.

La semaine prochaine, le 249^{ème} dîner se tiendra à la **Maison Belle Epoque de Perrier-Jouët** à Epernay où j'ai déjà eu la chance d'organiser le 236^{ème} dîner. Ma visite de ce jour a deux objectifs : livrer les vins qui seront ouverts la semaine prochaine et mettre au point le menu avec le chef **Sébastien Morellon**.

Nous en avons déjà parlé au téléphone et Sébastien, qui a travaillé dans de grandes maisons et notamment avec Pierre Gagnaire, a préparé quelques plats dont je vais apprécier la pertinence avec les vins.

Avant de déjeuner avec **Alexander**, le responsable des opérations de prestige de son groupe, nous prenons, dans le bar joliment décoré, une (ou deux) coupe.s du **Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 2013**. Son attaque est extrêmement virile et puissante. Il devient beaucoup plus civil lorsque l'on croque de petits sablés au parmesan. Il est encore trop jeune, mais promet de devenir un champagne expressif.

Nous déjeunons dans la cuisine pour pouvoir partager nos commentaires à tout moment avec le chef. Les langoustines sont superbes. La sole fourrée est d'une force extrême, comme je le souhaitais. Un des champagnes en intermezzo sera accompagné d'une galette de macaronis percutante. Le foie gras poché est remarquablement exécuté. Le ris de veau est gourmand.

Le repas a été accompagné aussi d'un **Champagne Perrier-Jouët rosé 2013** dont le rose est particulièrement pâle. Sa jeunesse empêche de le trouver gourmand mais je pense qu'il le deviendra.

Dans une atmosphère extrêmement positive nous avons conçu un repas qui, je l'espère, mettra les vins en valeur. Sébastien m'a annoncé la venue « en renfort » d'un des chefs MOF qui seconde Pierre Gagnaire pour réaliser le repas. Quelle belle idée !

Amicales salutations de François Audouze