

Apport des vins du 250^{ème} dîner au château de Saran et mise au point du menu, au cours d'un repas de famille, dégustation de vins aux niveaux extrêmement bas, au château de Saran ouverture des vins du dîner et à Hautvillers dégustation pertinente de Dom Pérignon P1, P2 et P3.



Cet **Hermitage Audibert et Delas 1947** est quasiment un vin parfait.

Les 100^{ème} et 150^{ème} dîners ont été organisés au **château de Saran**, demeure de réception du groupe Moët-Hennessy, grâce à l'amitié de, notamment, Jean Berchon et Richard Geoffroy chef de cave de Dom Pérignon. Nous aurions bien continué la série pour le 200^{ème} mais le château a été en rénovation pendant quelques années.

J'étais venu au château en octobre dernier pour mettre sur les rails le 250^{ème} dîner. Nous sortions de confinement, qui allait réapparaître peu après. J'avais eu l'occasion d'étudier la cuisine du chef **Marco Fadiga** lors du déjeuner avec **Vincent Chaperon**, l'actuel chef de cave de Dom Pérignon. A cette occasion j'avais apporté trois vins à boire. Nous n'en avons ouvert que deux. Un vin était resté pour la prochaine occasion de rencontrer le chef.

J'arrive au château pour apporter les vins du 250^{ème} dîner une semaine à l'avance, pour qu'ils reposent sur place. Nous avons échangé des mails, le chef et moi et je vais vérifier quelques recettes avant le prochain dîner. En ce milieu de printemps, le jardin du château est une pure merveille.

Je suis accueilli chaleureusement avec une coupe de **Champagne Dom Pérignon P2 2002**. On me dit que le P2 est dégorgé normalement lorsqu'il a quinze à seize ans. Le bouchon que je vois, très

resserré ne me semble pas correspondre à un dégorgement récent. Le champagne est frais, large, souriant. On sent un peu son dosage, et le plaisir est grand.

J'ouvre le **Vino Rosato de la coopérative de Berchidda, vin de Sardaigne 1968** qui titre 14° que j'avais apporté il y a quelques mois. Sa couleur rose est très soutenue, le nez est profond et en bouche ce qui est impressionnant c'est la jeunesse de ce vin de 52 ans. Il est équilibré, solide, carré, et nous guetterons ses réactions sur les plats.

L'équipe de restauration du château me propose de goûter un vin qui a été ouvert hier pour un autre événement. C'est un **Château Montrose Saint-Estèphe 1999**. Le nez est puissant et profond mais en bouche ce vin me paraît imprécis, brouillon, manquant de tranchant. Il sera lui aussi utilisé pour voir ses réactions sur certains plats.

Marco Fadiga se posait la question d'utiliser pour ses sauces un **Château Fourcas Hostein Listrac jéroboam 1975** ouvert il y a plusieurs jours. J'ai goûté le vin légèrement éventé mais sans défaut qui pourra effectivement être utilisé pour des sauces.

Nous avons analysé les plats dans un climat de grande compréhension. L'équipe de cuisine écoutait nos commentaires et l'ambiance était agréable. Les recettes me semblent convenir aux vins, ce qui devrait se traduire par un grand 250^{ème} dîner.

Une discussion avait été lancée sur Instagram sur l'attitude à avoir face à des vins dont les bouteilles ont subi des baisses de niveau. Certains amateurs ont des inquiétudes qui me paraissent excessives. J'ai suggéré que l'on ait vis-à-vis de ces vins une attitude positive, sans stress. Plus on aura un accueil ouvert, plus on aura une chance d'aimer le vin et surtout j'ai insisté sur la nécessité d'utiliser la méthode dite d'audouzer (1) le vin, c'est-à-dire de l'ouvrir quatre à cinq heures à l'avance, pour que toutes les petites imperfections se corrigent grâce à l'oxygénation lente.

Pour vérifier mes dires, j'ai pris en cave deux bouteilles que la quasi-totalité des amateurs jetteraient. L'une est un Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964 qui a perdu environ 75% de son volume et qui a une couleur très foncée. L'autre est un Nahe Winzerstolz Schloss Böckelheimer, Bad Kreuznach Rheinland 1959, dans une bouteille fine et haute au fond plat, qui a perdu environ 80% de son volume.

Inutile de dire que la probabilité de trouver deux vins morts est extrêmement élevée. Le bouchon du champagne est recouvert de saletés noires, dures comme du goudron. Le bouchon est noir, mais le goulot n'est pas sale. L'odeur à l'ouverture à 9h du matin, soit quatre heures avant le déjeuner, est très acceptable, ne révélant aucun défaut majeur.

Le bouchon du riesling allemand tourne en même temps que mon tirebouchon, ce qui rend difficile de l'enfoncer. Je suis obligé d'arrêter cette rotation en plantant une autre mèche dans le liège. Je peux alors enfoncer la mèche principale et je lève entier le bouchon très imbibé. Le goulot est sale et gras, d'une graisse noire, que je nettoie avec mes doigts qui se noircissent. Je sens et, oh surprise, un délicieux parfum de fruits rouges se montre souriant. Je fais sentir à ma femme qui trouve ce parfum superbe.

Au déjeuner j'annonce à ma fille que nous allons faire l'expérience de ces deux vins. La couleur du **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964** est beaucoup plus claire dans le verre que dans la bouteille. Il y a quelques poussières en suspension qui ne me gênent pas. Le goût est celui d'un champagne ancien plaisant. Ma fille est un peu rebutée par les suspensions, mais je boirai tout le champagne qui n'a aucune lie. Il a accompagné de belle façon une tarte à l'oignon au goût légèrement sucré et nous l'avons trouvé confortable et agréable, doté d'une belle complexité. Je n'aurais pas parié qu'il se comporte aussi bien.

Le **Winzerstolz Schloss Böckelheimer, Bad Kreuznach Rheinland 1959** au moment du service offre un nez qui a perdu tout son charme car il sent le bouchon. Il y a une salade de champignons qui va effacer cette trace de bouchon. Le vin met du temps à s'assembler, mais il est d'une belle douceur, et d'une grande cohérence. Il n'a pas de défaut, juste une petite fatigue.

Pour le cas où les vins auraient été défailants, j'ai ouvert un **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2004**. Le bouchon très serré sort difficilement. Une belle explosion de gaz salue son ouverture. La couleur est très claire. Quel contraste avec les deux autres. Le champagne est agréable et bien construit, mais nous faisons ma fille et moi le même constat : les deux vins anciens sont infiniment plus complexes et donnent beaucoup plus de plaisir que ce jeune champagne.

Le 2004 trouvera un bel accord avec une tarte aux fraises et à la rhubarbe, grâce à son acidité trouvant un miroir dans les fruits. J'ai fait part sur Instagram des résultats de cet essai. Il faut toujours faire confiance au vin et lui donner sa chance, sans le condamner a priori. Nous aurions pu avoir un échec car il y a des vins irrécupérables, mais nous n'en avons pas eu. Et l'âge leur donne des complexités que ne peuvent donner les vins plus jeunes. Ces conclusions n'ont pas valeur de vérité définitive, mais ils encouragent à laisser leur chance aux vins.

C'est un déjeuner de famille avec nos deux filles et deux de nos petites-filles. L'apéritif se prend avec un **Champagne Salon 2006**. Sa bulle est belle, sa couleur est claire et le pschitt d'ouverture est clairement claironnant. En bouche le champagne est agréable, calme et serein et n'a pas la vivacité tonique du 2007. C'est un champagne de consensus qui mérite qu'on le laisse tranquille pendant de nombreuses années car je pressens qu'il deviendra grand lorsque son calme deviendra une belle affirmation.

Sur une délicieuse soupe froide de petits pois, je sers un **Sancerre Salmon Frères Vigneron 1973** à la très jolie couleur mais au niveau plutôt bas. C'est un vin direct, franc, agréable et très linéaire. Il ne cherche pas à briller et sa droiture en fait un vin agréable à boire, sans prétention.

Pour le veau Orloff, je sers un **Hermitage Audibert & Delas 1947** qui m'avait joué un tour à l'ouverture à 9 heures ce matin : il s'est mis à bouger et à chaque fois que je piquais, il descendait d'un millimètre. Avec des ruses de sioux j'ai essayé de planter la pointe de la mèche, mais je n'ai pas pu stopper sa chute. Le vin a donc été carafé, ce qui n'est pas l'oxygénation lente.

Au service il est brillant et paré de toutes les qualités possibles. C'est un vrai vin du Rhône, mais ses complexités délicieuses me font penser aux plus grands des plus grands Grands Crus de Bourgogne. Quelle élégance et quelle subtilité ! Il est équilibré, merveilleusement charmeur, c'est une complète réussite à deux doigts d'être un vin parfait. Il faut dire que l'année 1947 brille particulièrement en ce moment. Le plat lui convient ainsi qu'un très goûteux fromage anglais de type cheddar.

La performance de l'Hermitage a marqué ce repas.

Les trois jours qui vont venir seront marqués par de grands événements : le 250^{ème} dîner au château de Saran, un déjeuner d'amis au siège des champagnes Salon et Delamotte et un déjeuner à l'hôtel du Marc, demeure de réception du champagne Veuve Clicquot. Le rythme de ces événements ne m'a pas laissé le temps de prendre des notes, sauf à Hautvillers, aussi au moment de commencer leur récit, j'imagine que des oublis seront possibles.

J'arrive à 13h30 au **château de Saran** à Chouilly pour ouvrir les vins du dîner. Si je suis en avance, c'est parce qu'à 16 heures, nous aurons une dégustation de Dom Pérignon à Hautvillers. Je commence les ouvertures. Beaucoup de bouchons vont se sectionner, sans que des miettes ne tombent dans le liquide. Le parfum du Y d'Yquem 1985 est beaucoup plus intense que celui du Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2001 ce qui est inattendu.

L'objet de tous mes soins est le Château Haut-Bailly 1900. La bouteille vient de la cave de la maison Nicolas, qui a mis une étiquette spéciale pour une vente caritative organisée pour le sauvetage de Venise en 1972. Il est donc probable qu'elle ait été reconditionnée pour cette vente. Le niveau est beau et le parfum est superbe.

Le plus beau parfum est celui du Château Guiraud 1893, au bouchon d'origine, au niveau parfait et à la couleur rose orangée plutôt claire pour ce millésime, ce qui n'a pas atténué la puissance des fragrances infinies.

Marco Fadiga le chef du château m'a préparé un petit casse-croûte. Tout me semblant en ordre, je me dirige vers Hautvillers où nous serons reçus par **Marie-Philomène** qui nous fera visiter l'église d'Hautvillers, où reposent Dom Pérignon et Dom Ruinart et nous racontera des anecdotes de la vie du moine visionnaire, Dom Pérignon.

Daniel Carvajal Pérez est un jeune colombien qui travaille avec Vincent Chaperon, le chef de caves de Dom Pérignon. Il est responsable du patrimoine œnologique. Il va mener notre dégustation avec beaucoup de talent et d'empathie.

Le **Champagne Dom Pérignon 2010** a un nez superbe et une bulle fine. Le nez est racé, salin, avec un peu de floral. Il se caractérise par sa grâce, sa finesse et sa générosité. Son finale est frais comme un bonbon anglais.

Nous avons côte à côte le **Champagne Dom Pérignon 2002** d'origine et le **Champagne Dom Pérignon P2 2002**, dégorgé il y a environ cinq ans (P2 voulant dire deuxième plénitude, dégorgé généralement une quinzaine d'années après la version d'origine). Le 2002 d'origine, appelons-le P1 est fabuleux, plus que le P2. Le P1 est glorieux et le P2 est très élégant. Daniel estime que le P2 vieillira mieux ce qui donne lieu à des discussions passionnantes et souriantes, parce que je ne suis pas de son avis.

Ensuite le **Champagne Dom Pérignon P1 2000** est associé au **Champagne Dom Pérignon P2 2000**. Celui d'origine évoque le miel et il est plus difficile à comprendre, alors que le P2 est plus frais, plus agréable. Daniel nous dit que 2000 est un millésime Janus, qui a deux visages et je préfère le P2 au P1, contrairement au millésime 2002. Le 2000 P1 est moins cohérent et le P2 gagne par sa fraîcheur.

Le **Champagne Dom Pérignon P2 1996** est très frais, floral, fait de fleurs blanches et de citron. En bouche, des fruits exotiques apparaissent. C'est un vin fin et précis. C'est un très bon champagne.

Nous avons ensemble le **Champagne Dom Pérignon rosé 2006** et le **Champagne Dom Pérignon rosé 2005**, les deux étant de dégorgement d'origine. Le 2006 est peut-être un peu fort pour un rosé. Le 2005 est plus salin, plus timide et plus frais mais il manque un peu d'affirmation.

Le **Champagne Dom Pérignon rosé P2 1996** a un nez très beau et un bel équilibre. C'est un vin élégant.

Nous goûtons maintenant à l'aveugle un champagne de belle bulle, ancien, ce doit être un P3. Il a du charme, des fleurs séchées et des agrumes frais. C'est un **Champagne Dom Pérignon P3 1970** à la complexité parfaite.

Mon classement est : **1 - 1970 P3, 2 – 2002 P1, 3 – 1996 P2, 4 – 1996 rosé P2**. Le plaisir a été grand et amplifié par la qualité des commentaires de Daniel, qui a une belle vision de ce grand champagne.

Il est temps de repartir au château de Saran pour le 250^{ème} dîner.

Amicales salutations de François Audouze

(1) C'est Bernard Pivot qui dans son dictionnaire amoureux du vin a dit qu'audouzer un vin, c'est l'ouvrir comme le fait François Audouze.