

Déjeuner au restaurant l'Assiette Champenoise à Reims avec une collection unique de Barolos remontant jusqu'en 1920, déjeuner dans un restaurant proche de mon bureau et déjeuner dans ma cave avec des vins à risque.



Ce **Vega Sicilia Unico 1920** est le plus grand Vega Sicilia Unico que je n'aie jamais bu.

Marcello est un jeune amateur de vins italiens qui s'est passionné pour des vieux Barolos et est entré en relation avec une personne qui va fouiner dans des caves anciennes et qui, après tri, rapporte à Marcello de vrais trésors. Ce fournisseur ne lui réserve que les plus belles bouteilles.

Marcello me suit sur Instagram et rentre en contact avec moi pour participer à un **déjeuner à l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement** et m'annonce un nombre important de vieux vins dont un Barolo 1920 de Giacomo Conterno. J'ai l'impression d'avoir oublié tout ce qu'il m'a dit, ne conservant que le Barolo 1920 car immédiatement une lumière s'est allumée dans mon cerveau : voici une occasion unique d'ouvrir un Vega Sicilia Unico de 1920, bouteille très rare.

Je donne mon accord à participer et je vais réfléchir à mes apports. J'ai cru entendre qu'il y aurait des vigneronns de Champagne dont certains que je connais et je n'en sais pas plus, essentiellement parce que je n'ai pas écouté. Je propose à Marcello de venir à 10 heures au restaurant pour ouvrir les vins.

Le jour venu je suis en avance à 9h30. Marcello est à l'heure à 10 heures et fait remonter de la cave deux caisses en cartons où douze vins italiens anciens reposent. Je lui dis que ce serait déraisonnable d'ouvrir tous ces vins, car nous serons sept, un huitième ayant décliné pour Covid.

Marcello me confirme sa volonté que tout soit ouvert pour ce repas que l'on peut dire de folie. De mon côté, j'ai apporté un vin de Syracuse de 1946 que nous avons décidé de ne pas ouvrir. On ouvrira le Riesling Ruffino Monteselva 1970 dont je me demande bien par quel miracle il était entré dans ma cave, le Vega 1920 bien sûr et j'ai apporté un Marc de Rosé du domaine d'Ott 1929 pour la fin de repas.

Je confie à Marcello mon tirebouchon Durand pour qu'il ouvre les vins les plus jeunes et je commence avec les plus anciens. Marcello me fait remarquer à quel point les vieux bouchons sont de grande qualité, certains étant plus du bois que du liège. Tous les parfums sont brillants. Aucune bouteille ne pose problème. Tous les niveaux dans les bouteilles sont impressionnants, si hauts dans le goulot.

L'opération d'ouverture se fait très vite aussi avons-nous le temps, Marcello et moi de bavarder. Arnaud Lallement nous rejoint pour évoquer les plats qu'il a envie de réaliser pour nous. J'essaie de faire des simplifications dans certaines recettes car les vins anciens ont besoin de goûts très cohérents, sans pistes gustatives qui éloignent du goût principal. Avec Arnaud nous faisons des concessions mutuelles afin que chacun soit content.

Le menu préparé par le chef est : Ruche de notre parc / gambon, caviar / Saint-Pierre de petit bateau / raviole carbonara, truffe noire du Périgord / homard bleu, hommage à mon père / ris de veau, carotte boule, jus de veau / pigeonneau fermier en tourte, épinard / fromages / chocolat Guanaja / mignardises.

Les vigneronns arrivent et nous prenons l'apéritif au bar, assis bien sûr comme l'exige notre Premier Ministre. Le **Champagne Bérèche & Fils Rosé Le Cran Magnum 2006** a une belle attaque et une couleur magnifique mais je le trouve un peu court, ce qui est corrigé par les délicieux petits canapés d'apéritif.

Le **Champagne René Geoffroy Extra Brut 2000** a une magnifique vivacité. Il est beau et intense.

Le **Champagne Tarlant P & F 1976 dégorgé en novembre 2006** montre quelques signes de fatigue qu'il ne devrait pas avoir à son âge.

Je n'arrive toujours pas à comprendre comment j'ai pu avoir en cave ce **Riesling Ruffino Monteselva 1970**. Il est très au-dessus de ce que j'imaginai. Il n'a pas franchement le goût d'un riesling, sauf sur le caviar avec lequel il forme un accord brillant. Il est riche et bien construit.

Le **Barolo Bruno Giacosa 1988** est un vin très large et opulent et je suis très content d'avoir suggéré qu'on le goûte sur un poisson cru, car il s'y associe brillamment.

Le **Barolo Fontana Savero 1971** a un nez moyen mais en bouche il est superbe. Il a cinquante ans mais montre une extrême jeunesse tant il est vif.

Le **Vino Rosso Riserva Luigi Nervi & Figlio Gattinari 1967** est adorable, tant il est en douceur et subtil.

Le **Barolo Oddero 1961** a une belle attaque mais je n'aime pas trop son finale qui offre des accents camphrés.

Le **Barolo Marchesi di Barolo 1958** est un peu neutre, acide et complexe.

Le **Barolo Mascarello Natale fu Maurizio 1958** est sublime de douceur. C'est le meilleur vin à ce stade.

Le **Brunello di Montalcino Biondi-Santi 1957** est d'une couleur très noire et a des accents de café. La bouche est meilleure que le nez et au global c'est un vin de belle personnalité.

Le **Barolo Giacomo Conterno Monfortino Riserva 1945** est extraordinaire, fabuleux, mythique. Il est si jeune. Il combine velours et énergie. Je tombe amoureux de ce vin parfait.

Le **Barolo Marchesi di Barolo 1933** est fabuleux lui aussi, plus viril et puissant que le 1945. Voilà deux vins qui se suivent, très différents mais tous les deux au sommet de l'appellation Barolo.

Décidément, le **Barolo Giacomo Borgogno & Figli Riserva Speciale 1931** est lui aussi magique, avec un finale mentholé comme les Vega Sicilia Unico. Il est fabuleux, mais je préfère le 1933.

Avec les deux 1920, nous allons marcher sur une autre planète. Le **Barolo Riserva Giacomo Conterno Monforte d'Alba 1920** est magique, riche, immense. Ce vin est d'une cohérence unique. On ne pourrait pas changer le moindre iota de ce vin parfait. Ce vin est le premier millésime des vins de réserve du domaine. Une rareté infinie.

Le **Vega Sicilia Unico Cosecha 1920** aurait pu conduire à ce que je m'évanouisse. Il est évidemment en ce jour le plus grand de tous les Vega que j'ai eu la chance de boire. Et ce qui est étonnant c'est qu'il a toutes les caractéristiques qui font l'excellence des jeunes Vega Sicilia Unico. Quelle fraîcheur !

Le 1920 italien est parfait et totalement cohérent. Le 1920 espagnol est plus exotique et tellement charmant. Je comprendrais tout-à-fait qu'on mette en premier le 1920 Barolo mais du fait de mon parcours et de mon amour pour Vega Sicilia je fais le classement suivant : **1 - Vega Sicilia Unico Cosecha 1920, 2 - Barolo Riserva Giacomo Conterno Monforte d'Alba 1920, 3 - Barolo Marchesi di Barolo 1933, 4 - Barolo Giacomo Conterno Monfortino Riserva 1945, 5 - Barolo Giacomo Borgogno & Figli Riserva Speciale 1931, 6 - Barolo Mascarello Natale fu Maurizio 1958, 7 - Vino Rosso Riserva Luigi Nervi & Figlio Gattinari 1967.**

Nous revenons au bar pour déguster l'alcool que j'ai apporté, un **Marc de Rosé du domaine d'Ott 1929**. Sa couleur est d'un rose magnifique, le plus rose des bouteilles que j'ai acquises. C'est un marc magnifique. Avais-je dans mon inconscient l'envie de montrer à des italiens que les Marcs transcendent les grappas. Je ne le crois pas, ce qui prouve que c'était inconscient. Est aussi inconscient le fait d'avoir mis en premier un vin que j'ai apporté. Est-ce grave docteur ?

Nous avons bavardé, nous remémorant ce déjeuner magique conçu par Marcello, sur la cuisine inspirée d'Arnaud Lallement. Félicitations au sommelier qui a géré tous ces vins. L'ambiance était telle que tout concourt à ce qu'on recommence. Les photos et commentaires que j'ai faits sur Instagram m'ont apporté 600 abonnés de plus en deux jours, en majorité italiens, qui m'ont donné une idée sur l'exploit qu'a réalisé Marcello. Bravo.

Un journal dont je suis lecteur avait fait un article élogieux sur un restaurant qui se trouve à 400 mètres de mon bureau. Pourquoi ne pas l'essayer ? Nous y allons déjeuner avec ma femme. Le décor est assez banal, égayé par une cheminée où le feu de bois attire nos regards. La terrine de foie gras maison au chutney de figues et à la brioche est de bonne facture. La souris d'agneau de sept heures au pommes de terre grenailles est bien exécutée.

Le malheur, c'est la carte des vins très chiche, et surtout constituée de vins trop jeunes. Je repère une rare bonne pioche, une **Côte Rôtie Les Bécasses M. Chapoutier 2019**. J'adore les vins de Chapoutier, surtout anciens. Celui-ci est beaucoup trop jeune et son amertume prononcée le rend imbuvable surtout quand on sait ce qu'il est capable de devenir.

Le nom du restaurant ne sera pas cité, car il n'y a aucune raison que je fasse la moindre ombre à un restaurant qui a besoin de vivre, surtout en cette période où les décisions gouvernementales empêchent une bonne partie des français de venir au restaurant. On a trop besoin de cette profession qui nous apporte tant d'occasions d'être heureux.

Du fait du confinement, il y a très longtemps que je n'ai pas vu un ami amateur de vins et grand connaisseur qui a, dans le passé, donné des cours d'œnologie. Je l'invite à **déjeuner dans ma cave**.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

L'avantage d'être dans ma cave et d'avoir un ami qui connaît le vin, c'est que je peux ouvrir des bouteilles à risques. J'ai choisi cinq vins mais le jour venu je n'en ouvrirai que trois, un champagne, un vin blanc et un vin rouge, dont les bouteilles ont toutes une perte de volume qui est de l'ordre de 12 à 15 centimètres sous le bouchon.

Je les ouvre avant 10 heures du matin. Le Corton Blanc Les Fils de C. Jacqueminot 1919 a un bouchon qui vient en miettes. Le nez trahit l'âge du vin mais tout me laisse penser qu'un retour à la vie est possible.

Le Corton Clos du Roi L.A. Montoy 1929 a lui aussi un bouchon qui vient en miettes. Le nez est beaucoup plus prometteur. Le Champagne Krug Private Cuvée que j'estime des années 50 a un bouchon très sale, comme les autres, et qui se lève instantanément tant il a rétréci. L'odeur est celle d'un champagne ancien mais là aussi je ne pense pas devoir ouvrir une bouteille de remplacement.

Ma collaboratrice a fait des emplettes, saumon cru et thon cru, rilette, pâté en croûte, viande de bœuf froide en fines tranches, divers fromages et tarte aux pommes. N'ayant aucun talent pour la cuisine il faut faire simple. Ma femme a ajouté dans ma musette un foie gras mi-cuit.

Le Champagne Krug Private Cuvée a une couleur légèrement grise qui va s'enseiler au fil de la dégustation. Le nez est devenu très pur. Mon ami qui a bu des champagnes anciens pense que ce Krug est des années trente, voire des années vingt, tant il est glorieux. Mon ami n'avait pas vu le bouchon et son hypothèse est vraisemblable car elle est cohérente avec l'aspect du bouchon. Disons donc **Champagne Krug Private Cuvée années 30**. Sur la rilette, le champagne offre un goût très vif, intense et tranchant. Il est noble et grand. Sur le foie gras il brille aussi.

Je sers sans attendre le **Corton Blanc Les Fils de C. Jacqueminot 1919**. Il convient beaucoup mieux aux poissons crus. Il y a en ce vin un comportement racé. Il a une couleur foncée mais belle, un nez franc et précis et une longueur extrême. Je le trouve grand, un peu fatigué mais diablement vivant. Les deux vins se fécondent. Leurs qualités sont beaucoup plus expressives lorsque l'on les boit l'un après l'autre. C'est souvent l'effet que se font vin blanc et champagne. Je pratique souvent cette camaraderie entre champagne et des vins blancs ou jaunes du Jura. Le foie gras convient aux deux.

Le **Corton Clos du Roi L.A. Montoy 1929** est magnifique d'entrée. Il a une couleur d'un beau rouge presque sang, et ne trahit pas son âge alors que les deux premiers vins ne peuvent nier qu'ils sont âgés. Ce vin est joyeux, presque fruité, précis et bien dessiné. Avec la viande froide la cohabitation est polie, comme avec le pâté en croûte. C'est grâce à un Brillat-Savarin que le vin prend son envol et son grain devient puissant, truffé, un véritable bonheur.

Le **Château Musar du Liban 1983** apporté par mon ami et ouvert au moment de son arrivée est d'un joli rouge. Le nez est un peu fermé mais élégant. En bouche, son caractère de fruit rouge me paraît celui d'un bonbon que l'on roule sur sa langue. Le vin me semble rouler dans ma bouche avec une sensation gourmande. Ce vin est très agréable mais on voit bien qu'il n'a pas la complexité des vins plus anciens. Mon ami me dit que ce vin lui évoque Rayas. Il en a l'entrain.

Sur la tarte aux pommes, je verse deux petits verres de **Rhum**, d'un rhum qui est probablement des années quarante et dont le caractère assez sec lui donne une vivacité aérienne.

Nous avons tant de choses à nous dire que nous sommes restés longtemps à table. Il est apparu évident que sans la méthode Audouze, c'est-à-dire l'oxygénation lente, jamais les vins ne se seraient montrés aussi brillants. Il est apparu aussi que pour déguster de tels vins, il faut chercher l'expression de leur âme et ne pas s'arrêter à d'éventuelles petites fatigues, qu'ils n'ont d'ailleurs pas montrées. Je classerais ainsi : **1 - Corton rouge 1929, 2 – Corton blanc 1919, 3 – Krug années 30, 4 – Musar 1983**.

Le Musar jouera dans la même cour que ses aînés, dont le magique 1964, lorsqu'il atteindra leur âge. Ce fut un chaleureux déjeuner.

Amicales salutations de François Audouze