

Dégustation d'un Krug Private Cuvée années 60 avec Arnaud Lallement, déjeuner de vins italiens avec un sublime 1908 au restaurant l'Assiette Champenoise, déjeuner chez ma sœur et présentation des vins de la 38^{ème} séance de l'Académie des Vins Anciens.



La spectaculaire sélection de vins italiens choisis par Marcello, jeune ami italien, bus à l'Assiette Champenoise

Après une visite chez un vigneron d'Ambonnay, je retourne à l'**Assiette Champenoise** pour goûter un champagne avec Arnaud Lallement. Il s'agit d'un **Champagne Krug Private Cuvée années 60**. J'avais dit à Arnaud, avant ouverture, que je considère ce champagne comme une synthèse de la perfection du champagne. Il faut être courageux ou intrépide pour dire une telle chose.

Sébastien, le sommelier chef du restaurant apporte la bouteille à la table située dans la cuisine immense du restaurant. Je retire des morceaux de la fine cape du bouchon et tout-à-coup le bouchon me saute des mains et monte de quelques centimètres et retombe. Quelle surprise de voir qu'un champagne de plus de 60 ans a gardé une telle pression.

Dans les verres, le vin a gardé de belles bulles et sa couleur est d'un jaune doré. Le nez est impressionnant d'énergie. En bouche, le miracle est là. Ce champagne est d'une ampleur extrême. Il est tellement cohérent. Je confirme mon propos initial : ce vin est la synthèse de ce que l'on souhaite d'un champagne parfait. Il dépasse tous les critères possibles.

Arnaud me dit que du fait de son amitié avec la maison Krug, il a pratiquement tout bu de la production de cette belle maison, mais jamais il n'a bu un champagne comme celui-ci. Sébastien est ému et dit qu'il n'a jamais bu un Krug aussi parfait. Je sens qu'il est impressionné.

Malgré l'apéritif dînatoire de la famille Coutier à Ambonnay, je souhaite quelque chose de plus complexe que le gourmand comté de 36 mois et Arnaud fait réchauffer un pigeon à se damner, l'un de ses plats emblématiques. Et je vis un moment de bonheur pur avec ce Krug aux qualités infinies.

Le lendemain matin, à 9h30 débute l'ouverture des vins du déjeuner organisé par **Marcello** qui a sélectionné 14 vins italiens de 1978 à 1908. J'ai apporté un magnum de vin italien pour ne pas faire de concurrence aux vins de Marcello et un vin italien mais liquoreux.

L'ouverture est parfois difficile, car certains vins ont des bouchons qui sont aussi durs que du bois, ce que j'avais pu remarquer l'an dernier au même repas avec des vins italiens. Et parfois, la remontée est quasiment impossible tant les goulots ont des surépaisseurs qui coincent le bas de bouchon. Il a fallu utiliser un bilame combiné à une mèche de la création de Marcello et même deux bilames dans un cas extrême.

Les parfums sont très encourageants, riches. Seul un vin est bouchonné.

Les amis arrivent. Nous serons onze à l'apéritif et dix au repas. Le champagne est pris sur la terrasse du jardin par une journée magnifiquement ensoleillée. Les champagnes sont commandés sur place : le **Champagne Petit & Bajan Ambrosie 2011** est à 70% chardonnay et 30% pinot noir. Le **Champagne Les Beaux Regards Bérèche et Fils 2013** est commandé en honneur de Raphaël Bérèche qui aurait dû venir mais a été empêché par un événement familial et le **Champagne Heurtebise Chartogne-Taillet 2016 Chardonnay Extra Brut magnum** est choisi car Alexandre Chartogne ne pouvait rester avec nous.

Le menu avait commencé d'être élaboré hier soir lors de notre dégustation d'un Krug dans la cuisine et a été revu entre Arnaud et moi lors de l'ouverture des vins. Il est : petits pois, fromage frais S. Laluc / langoustine royale, huile d'olive, nage crémée / tourteau de Roscoff, laitue de mer / Gamberoni, Amareto / turbot breton, oignon B. Deloffre / pigeonneau fermier d'Onjon, épinard A. Deloffre / ris de veau, céleri A. Deloffre / fraise P. Richard, barquette croustillante.

Nous déjeunons dans une très jolie salle du premier étage sur une table très large qui nous a permis de garder plus d'une quinzaine de verres chacun. L'atmosphère ne se prêtait pas à ce que je prenne des notes, aussi mes commentaires sur les vins seront succincts.

Le **Gaja 1978** a des tonalités de porto. Il est un peu trop torréfié pour mon goût.

Le **Barolo Fontana Saverio 1971** marque un saut qualitatif. Il est très grand.

Le **Quintarelli Reciota Amarone Valpolicella 1966** me gêne un peu, car il est aussi torréfié mais moins que le Gaja.

Le **Barolo Damilano 1958** est bouchonné. J'ai demandé qu'on le serve en espérant un retour à la vie, mais la cause était perdue.

Le **Barolo Mascarello 1952** est d'une très grande fraîcheur. On change de niveau qualitatif.

Le **Barolo Giacomo Conterno 1950** est tout simplement fabuleux, d'un bel équilibre.

Le **Barolo Giacomo Borgogno 1948** est superbe.

Le **Brunello Biondi-Santi 1945** aurait de belles qualités mais il est trop acide.

Le **Barolo Marchesi 1942** est pour moi le meilleur à ce stade car il a tout pour lui.

Le **Barbaresco Angelo Gaja années 1940** est bien mais un peu acide, moins que le 1945.

Le **Barolo Conterno Monfortino 1939** est fabuleux, combinant puissance et douceur.

Le **Barolo Luigi Calissano 1937** est magique, encore plus grand que le 1939.

Le **Barolo Marchesi 1931** est élégant et subtil.

Le **Barolo Marchesi 1908** est fabuleux, de couleur claire et si jeune, fruité et très grand.

Le **Vega Sicilia Unico magnum 1972**, le seul de ma cave dans ce format pour cette année, est un bijou d'une complexité extrême. Je pense qu'il a plus de complexités que ces vins italiens qui ont d'autres atouts.

Le **Vino Santo di Torgiano 1960** que j'ai apporté est une très belle surprise. Il titre 16° et il combine le doux et le sec comme certains sauternes anciens.

Nous n'avons pas voté, car c'était très difficile. Toutefois, Marcello a annoncé son vote qui n'inclut que les vins italiens : **1908, 1937, 1950**.

Mon vote est : **1908, 1937, 1942, 1950**.

Une chose m'a frappé lors de cette dégustation. A l'exception du Gaja 1978 qui faisait plus vieux que son âge, tous les vins se montraient à un niveau d'équilibre et jamais sur une pente descendante ou sur un déclin. Ils avaient atteint une sérénité qui rendait impossible de les traiter de « vieux ». Ce qui me fait penser qu'**un vin ne vieillit pas, il évolue**, ce qui est fondamentalement différent.

Si le 1908 a été jugé par tous comme le plus grand, il est certain que son âge canonique nous impressionne, mais il est réellement dans un état de pure sérénité. Et je suis content que des vins italiens, dont je ne suis pas familier, m'aient donné cette leçon. En buvant des vins français, je fais appel à tous mes repères et je les approche dans un contexte de comparaison avec ce que j'attends et je vois les différences possibles. Alors qu'ici, sans repère réel, j'ai mieux senti qu'un vin évolue et qu'il ne vieillit pas. Il vit des **successions d'équilibres**. Et je suis heureux de l'avoir ressenti.

Arnaud Lallement a fait une cuisine très adaptée. Sur le papier, un plat de petits pois pour des vins rouges, ce n'est pas évident. Mais le plat s'est bien comporté. Le pigeon est un plat légendaire, qui ne doit plus jamais évoluer. C'est une institution. Les accords d'Arnaud ont été de grand talent.

Sébastien a fait un service des vins remarquable. Toute la brigade de service a été très efficace et concernée. Marcello a créé un événement de première grandeur et sa générosité est inégalable. Il connaît tous les vins, tous les champagnes, il est jeune. Il fera des miracles avec le sourire.

Déjeuner **chez ma sœur** autour d'un plateau de fruits de mer de compétition et d'un livarot lui-même médaillable qu'une cloche protège de la dispersion de ses senteurs extrêmes.

J'ai apporté un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin sans année** qui doit avoir plus de trente ans. Il est absolument superbe, d'une grande sérénité. C'est un champagne convivial et intense.

Le **Château Margaux 1985** de mon beau-frère est une belle surprise qui confirme que le millésime 1985 est d'un grand accomplissement. Cohérence, personnalité, vivacité. Ce Margaux est grand et noble.

La **38^{ème} séance de l'académie des vins anciens** se tient une nouvelle fois au restaurant Macéo. Nous serons 32 répartis en trois tables, deux de onze et une de dix, la table 2. La gestation a été difficile car normalement je demande que les livraisons de vins et les paiements soient faits avec un mois d'avance. Or jusqu'au dernier jour j'ai dû attendre des vins et des paiements, ce qui est difficile à gérer.

Par ailleurs il y a une extrême diversité dans la qualité des apports et le niveau général pour cette session est inférieur à celui des séances précédentes où nous avons réussi à hausser le niveau grâce à quelques amis, empêchés de venir. Face à cela, j'ai décidé de faire un apport plus important en volume que d'habitude, pour être sûr que tout le monde soit content de cette réunion. Sur les 32 participants, onze viennent sans vin aussi mon apport devrait normalement être de onze en plus du mien, soit douze bouteilles. Or j'ai apporté l'équivalent de 26 bouteilles de 75 cl, Ce qui permet que chaque table puisse goûter 17 vins différents, au lieu de dix ou onze dans la logique habituelle de l'académie.

Tout le monde devrait pouvoir trouver son bonheur. Généralement, les plus généreux participants sont à ma table mais pas tous, car rien n'est rigide, et pour motiver tous les académiciens à être plus généreux, j'ai ajouté à ma table un vin du domaine de la Romanée Conti.

Il y a donc de quoi faire plaisir à tout le monde et j'ai pu le vérifier par les sourires épanouis de toutes les tables.

Il y a par ailleurs une grande nouveauté, c'est le nombre significatif d'étrangers qui se sont inscrits après avoir lu mes messages sur Instagram. Des hollandais, plusieurs newyorkais, un Hongkongais et sans doute d'autres, se sont joints à nous.

Voici la répartition des vins par table.

Les Vins de la table 1 : Champagne Laurent Perrier Brut ss A magnum (apéritif), Champagne Paul Gobillard 1983, Champagne Pol Roger 1964, Champagne Dom Pérignon année illisible 1961, Sancerre Sauvignon G.Leschemelle & Cie 1949, Quincy 1946, Corton Charlemagne Maison Rouget 1990, Montrachet Caves Nicolas 1969, Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1971, Cos d'Estournel 1973, Château Branaire 1945 vidange, Clos de Tart 1947 (grande vidange), Beaune Barton & Guestier 1969, Corton Bichot négociant 1947, Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1984, Bordeaux Supérieur domaine Dubourdiou Crème de Tête 1947, Vouvray Le Paradis René Bouco mœlleux 1953.

Les vins de la table 2 : Champagne Laurent Perrier Brut ss A magnum (apéritif), Champagne Paul Gobillard 1983, Champagne Charles Ellner 1976, Champagne Charles Ellner 1967, Sancerre Blanc Domaine Robineau 1979, Tokay Pinot Gris Grand Cru Hartmann Gérard & Fils Cuvée Ste Catherine 1985, Château Bouscaut blanc 1966, Château de Lamarque Haut Médoc 1975, Château Croizet-Bages Pauillac 1964, Vin d'Arbois rouge En Chemenot cave Edgar Faure 1964, Château Calon-Ségur Saint-Estéphe 1955, Barolo Franco Tirina 1968, Barolo Borgogno Giacomo et Figli 1968, Barolo Filli Seris et Battista Borgogno 1968, Fontanafredda Barolo 1967, Domaine de Malendure Loupiac Crème de tête 1964, Sauternes Yves Bourgès 1964.

Les vins de la table 3 : Champagne Laurent Perrier Brut ss A magnum (apéritif), Champagne Paul Gobillard 1983, Sancerre Sauvignon G.Leschemelle & Cie 1949, Ladoucette Pouilly-Fumé 1972, Vin d'Alsace Clos Zisser 1976, Chassagne Montrachet Poulet Père & Fils 1988, Hermitage Chante Alouette Chapoutier années 80, Château de Lamarque Haut Médoc 1975, Château Cantemerle 1950, Brane Cantenac 1982, Cos d'Estournel 1964, Château Ducru Beaucaillou 1943 vidange, Vin d'Arbois rouge En Chemenot cave Edgar Faure 1964, Chambertin Bichot négociant 1947, Coteaux du Layon domaine inconnu années 70, Vouvray demi-sec Jean Bardet 1966, Rivesaltes Aimé Cazes 1978.

J'arrive à 15 heures au restaurant Macéo et il va falloir attendre car il y a encore au premier étage des tables où l'on déjeune. Dans quelques minutes, la séance d'ouverture pourra commencer.

Amicales salutations de François Audouze