



Déjeuner au restaurant le Sergent Recruteur, dégustation en cave et déjeuner à l'Hôtel du Marc de Veuve Clicquot, déjeuner à la maison et déjeuner au restaurant Pages.



Ce **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 1966** s'est montré particulièrement brillant après la belle série de Veuve Clicquot bus à l'hôtel du Marc.

Un ami allemand m'avait demandé d'organiser plusieurs dîners pour son entreprise. Il a vendu ses parts et investi dans un vignoble en Californie avec un jeune vigneron. Il voulait me voir et avoir mon avis sur les vins de son vignoble. Il m'a invité avec son fils et le vigneron de PIUS Paso Robles.

Il m'a dit : « J'apporterai des vins qui feraient pâlir vos vins français ». Bien sûr, c'était de l'humour, mais je l'ai pris comme un challenge. Nous nous retrouvons au **restaurant le Sergent Recruteur**. J'ai ouvert mes vins à 11 heures et comme le soleil inondait l'île Saint-Louis je me suis promené le long de la Seine et pris un café crème sur une terrasse de café surplombant la Seine. Paris est magique quand il fait beau.

Nous commençons par un **Champagne Dom Pérignon 2002** qui est à la fois riche, rond et extrêmement agréable. Il est vraiment gratifiant et se marie divinement à la célèbre rilette de maquereau.

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

J'ai récemment fait un tour dans ma cave pour trouver les bouteilles qui ont perdu trop de liquide. Certaines sont mortes, d'autres sont pleines de vie.

Le **Rosé Kébir-Impérial d'Algérie des années 30** a perdu près de 60 % de son volume. Sûrement mort. Je l'ai ouvert 2 heures avant le déjeuner. Le premier nez était madérisé et je ne m'attendais à rien, mais en fait, avec les morilles qui accompagnaient les jeunes asperges, cela a créé une combinaison que le vigneron a adorée.

J'ai apporté **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1961** avec un niveau de 15 cm sous le bouchon. Le premier nez était parfait à l'ouverture ce qui est un signe fort. Maintenant, il n'a aucune déviation. Il n'y a absolument rien à redire. Le vin est si complexe, solide, un pur délice. Ce qui frappe c'est son équilibre et mes convives sont sous le charme. Le bœuf remarquablement cuit par **Alain Pégouret** est le compagnon idéal de ce vin emblématique.

Le **Chardonnay PIUS Estate de Paso Robles 2022** m'a beaucoup plu. Il est très bien fait intense et montre déjà une belle longueur.

Le **Cabernet Sauvignon PIUS Estate 2021** m'a également plu. Les deux vins américains sont très bien faits et agréables à boire dans leur jeune âge. On sent que le jeune vigneron travaille bien.

Le dessert au cacao s'est parfaitement accommodé d'un **Vin de paille Domaine de la Pinte Jura 2018**, doux et charmant proposé par **Aurélien**, le très compétent et passionné directeur et sommelier.

Je pense que le vigneron a produit des vins très prometteurs. Par boutade j'ai dit que pour surpasser La Tâche 1961, il faudra 2 ou 3 siècles aux vins californiens, mais je pense qu'ils vont bien évoluer. Ce fut un très bon déjeuner au restaurant Sergent Recruteur avec des convives sympathiques et entreprenants.

La **maison Moët Hennessy** organise des voyages pour ses clients importants. La proposition était de déjeuner à l'hôtel du Marc de Veuve Clicquot Ponsardin puis quelques jours plus tard une journée et un dîner au château de Bagnolet à Cognac pour goûter les cognacs Hennessy.

N'étant pas libre pour le voyage vers Cognac j'ai joint le groupe pour une visite des caves de Veuve Clicquot Ponsardin avec dégustation puis un **déjeuner à l'Hôtel du Marc**.

La visite des caves est impressionnante. Il y a 24 kilomètres d'allées dans les crayères. Une hôtesse nous raconte la volonté de la veuve née Ponsardin de faire des champagnes exceptionnels. Le fait d'avoir une cuvée « la Grande Dame » est parfaitement justifié par le dynamisme et la clairvoyance de madame Clicquot.

Dans l'une des salles de la cave nous goûtons trois vins. Le **Veuve Clicquot Ponsardin la Grande Dame 2018** est celui qui vient d'être mis sur le marché. Il a des arômes d'huître, il est charmeur, délicat et élégant. Je le trouve excellent à ce jeune âge.

Le **Veuve Clicquot Ponsardin Back Vintage la Grande Dame 1996** a, pour moi, un parfum de P2 de Dom Pérignon, c'est-à-dire un vin de dégorgement récent, aussi il ne me procure qu'une émotion limitée.

A l'inverse, le **Veuve Clicquot Ponsardin Back Vintage la Grande Dame 1993** est charmant et gastronomique. C'est un vrai plaisir. 1993 est un millésime ignoré à sa mise sur le marché et brillant aujourd'hui.

Nous nous rendons ensuite vers l'hôtel du Marc. Il fait tellement beau que nous bavardons dans le jardin en buvant pour l'apéritif **Veuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune Brut, sans année**. Il n'est pas très complexe, mais très agréable à boire.

.

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

Nous passons à table dans la très jolie salle à manger aux couleurs noires élégantes. Le menu est ainsi écrit : les asperges vertes, crème Gaslonde citronnée / l'artichaut carabinero et sauce crustacé / les fromages affinés par Philippe Olivier / caramel et chocolat, cacahuètes, crème brûlée vanille.

Le **Veuve Clicquot Ponsardin Carte Privée 1995** a un parfum superbe. Le champagne est long et profond en bouche. Il a une énorme puissance et une bulle dynamique.

Le **Veuve Clicquot Ponsardin Rosé Réserve 1988** est un joli rosé de belle personnalité. Il est parfait avec les fromages.

La maison Veuve Clicquot fait ses rosés par assemblage avec du vin rouge, vin qui n'est jamais vendu en tant que tel. Aussi est-ce intéressant de goûter le **Bouzy Clos Colin 2012**. J'adore ce vin timide et subtil, presque fragile et émouvant. J'aime les vins de ce style qui vivent dans un autre monde.

Le **Veuve Clicquot Ponsardin Rich Réserve 2008** accompagne le délicieux dessert au chocolat. Ce champagne doux est bien fait et suffisamment délicat.

En souriant, j'ai dit qu'une maison de Champagne aussi prestigieuse avait certainement des trésors en cave. Et l'ambiance était si conviviale que nous avons été invités à descendre en cave, et j'ai eu l'honneur de pouvoir choisir des vins.

J'ai choisi une bouteille qui avait perdu 90 % de son vin. Je l'ai ouverte, mais elle était morte. C'était sûr, mais tout vin mérite d'être goûté.

J'ai ensuite choisi un magnum de Veuve Clicquot Ponsardin 1962 qui avait perdu 15 % de son vin. Avec son étiquette déchirée il ne pourrait jamais être servi à table. Et l'on m'a permis d'en prendre un autre. J'ai choisi un magnum de 1990.

Nous sommes montés en quittant la cave.

Le **Veuve Clicquot Ponsardin magnum 1962** est une leçon. Si complexe, si bien construit, c'est un vin à respecter. Un vin de méditation. Je suis impressionné.

Et puis, on passe au **Veuve Clicquot Ponsardin Vintage Reserve Magnum 1990**. Ce vin est extraordinaire, magique, tellement accompli. Un miracle. Il est au-delà de toute attente. J'en suis tombé amoureux.

Ce qui m'a le plus surpris lors de ce repas, cité dans l'ordre de service : le 2018, le 1993, le Bouzy, le 1962 et le légendaire 1990.

Quelle générosité !

Le lendemain de ma visite chez Veuve Clicquot, ma fille vient avec ses deux enfants et leur historique nounou déjeuner à la maison. J'avais gardé les deux magnums de Veuve Clicquot Ponsardin dont il restait encore un quart. Je voulais que ma fille les goûte.

Si on veut donner une image de la différence de ces deux champagnes, le Veuve Clicquot Ponsardin 1962 est un Anthony Hopkins, et le Veuve Clicquot Ponsardin 1990 un Cary Grant. Le 1962 a un talent extraordinaire et le 1990 a un charme absolu.

Nous avons mangé du cœur de saumon cru. J'ai eu l'idée de choisir un **Bonnezeaux La Montagne moelleux Domaine de Terrebrune 1993**. L'idée était qu'un Bonnezeaux serait doux ce qui conviendrait au gras du saumon. Et cela a très bien fonctionné. Un vin trop puissant n'aurait pas été à la hauteur. Ce vin est élégant, avec des nuances subtiles et intenses, sans aucune agressivité.

Un **Vega Sicilia Unico 1961** a accompagné le poulet puis un Brillat-Savarin. Élégant, puissant, extrêmement long, avec une trace fraîche et mentholée, c'est un très grand Vega Sicilia Unico à un niveau de maturité parfait. Équilibré, sans aucun signe d'âge.

Le Bonnezeaux 1993 est un excellent vin avec du saumon cru, et le Vega Sicilia Unico 1961 est un véritable roi. Je classerais : 1 – Veuve Clicquot Ponsardin 1990, 2 – Vega Sicilia Unico 1961, 3 – Veuve Clicquot Ponsardin 1962, 4 – Bonnezeaux 1993.

Ce fut un bon déjeuner dominical.

Ma femme est partie dans le sud avec notre fille cadette. Elle ne sera pas avec moi pour fêter nos 59 ans de mariage. Je vais déjeuner avec deux personnes du monde du vin au **restaurant Pages**. Pour honorer notre mariage, j'ai pris avec moi deux vins de l'année 1966, celle de notre mariage. Le troisième vin n'a pas un millésime qui serait relié à un événement.

Arrivant en avance, je mets au point le menu avec le **chef Ken** et **Pierre Alexandre**, le directeur du restaurant. Ce sera : amuse-bouche / poisson cru / asperges blanches servies froides / lotte / canard aux carottes / dessert aux premières fraises proposé par le pâtissier Lucas.

Le bouchon du Cheval Blanc 1966 est magnifique, le niveau du vin est dans le goulot et le parfum indique que le vin sera grand. Le Veuve Clicquot 1966 a aussi un joli bouchon et son parfum est curieux, fait de fruits rouges, ce qui est étonnant.

Je n'ouvre pas l'Y d'Yquem 1977 car je ne sais pas si mes convives envisagent que nous goûtions trois vins.

Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 1966** m'a semblé largement meilleur que le 1962 et le 1990 dégustés vendredi dernier à l'hôtel du Marc. Ma cave est peut-être meilleure, je ne sais pas. Ce champagne est glorieux, intense et complexe. Une merveille. A noter que les amuse-bouches dont nous n'avions pas parlé avec Ken n'ont créé aucun accord pertinent avec le champagne qui s'est mis à briller sur le poisson cru divin.

L'**Y d'Yquem 1977** présente un botrytis important. Il rend ce vin rond et très agréable. Avec des asperges blanches, l'accord est magique. Je ne m'attendais pas à un 1977 de ce niveau. Je pense que ce vin d'une année plutôt légère fait ressortir le botrytis. Le vin blanc à la couleur très claire a brillé aussi sur la lotte.

Le **Château Cheval Blanc 1966** est la plus grande surprise. Ce vin est la perfection pure. Incroyable. Tout est parfait. Puissance, longueur, subtilité, intensité. Ce vin est un mystère, tant il est grand. Il est superbe à boire avec du canard simplement cuisiné.

Le **pâtissier Lucas** nous avait proposé un dessert à la fraise dont la saison commence. Ce dessert léger et délicat a été accompagné par un champagne brut non dosé, formant un bel accord.

J'avais rendez-vous après le déjeuner avec Arnaud Donckele et son équipe de Plénitude, pour mettre au point un prochain dîner. J'ai apporté les trois vins dont il restait une quantité suffisante. Ils ont été surpris par la perfection du Cheval Blanc 1966. Je l'avais ouvert plus de cinq heures auparavant et c'est un vin que j'avais dans ma cave depuis plus de cinquante ans.

Les trois vins de ce déjeuner se sont montrés à leur plus haut niveau de perfection.

Amicales salutations de François Audouze