

Déjeuner au restaurant l'Aventure dans le sud, visite à la maison de champagne Paul Launois, déjeuner au restaurant Les Crayères à Reims, déjeuner à la maison, les domaines familiaux de Bourgogne, déjeuner dans ma cave avec un Constantia du 18ème siècle.



Ce **Constantia probable 1789** est mis ici à côté d'un Klein Constantia 2013 qui n'a pas été bu au même moment. C'est pour comparer les formes.

Nous descendons dans notre **maison du sud**. Une de nos petites-filles nous rejoint avec son compagnon. J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1980** pour les accueillir. C'est un champagne très agréable, doux, facile à boire et plein de joie. Le bouchon est très petit, serré, ce qui explique sans doute l'absence de bulles. J'adore ce genre de champagnes, simples mais souriants et si généreux.

Nous allons déjeuner au **restaurant l'Aventure**, installé directement sur la plage. Les tempêtes de l'hiver ont chahuté le sable, et l'ont recouvert de grosses pierres qui ont roulé et de détritifs nombreux. Tout cela sera dégagé pour les beaux jours. Du fait du froid, le restaurant est emballé dans de grandes tentures transparentes qui permettent de voir la mer. J'ai apporté une **Côte Rôtie La Turquie Guigal 2002**.

Cela faisait longtemps que je n'avais pas bu de Côte-Rôtie La Turquie 2002. Ce vin est fantastique. Tellement fruité ! Extrêmement puissant et charmant à la fois, il dégage une énergie incroyable. Un pur délice. Ayant la mémoire de récents Vega Sicilia Unico je mesure à quel point ces deux domaines font des vins différents. Le vin espagnol est d'une perfection des structure impressionnante alors que le vin du Rhône est d'un charme extrême par son côté juteux et gourmand. Deux vins splendides.

Je me rends à Mesnil-sur-Oger à l'invitation de Julien Launois dans sa **maison de champagne Paul Launois**. Je suis reçu par Julien et son épouse Sarah. Julien était venu à l'un de mes dîners et nous avons pu boire l'un de ses vins, très intéressant.

Sont aussi présents trois personnes de la société de **champagne Matrone** dont le siège social est au Pays-Bas. J'avais rencontré l'un d'entre eux, Maurice, à la présentation du livre 1855 traitant de la classification des grands crus de Bordeaux et nous nous étions revus à l'un de mes dîners.

La visite des installations est très intéressante car Julien a lancé avec Matrone un concept de « **Single Barrel** ». Un amateur de vin peut acheter une barrique de vins dont la contenance est de l'ordre de 230 bouteilles. Il va suivre l'évolution du champagne et désigner lui-même le dégorgement et le dosage de ses bouteilles pendant un temps qu'il choisit, étalé sur dix ans, s'il le souhaite. Le client participe donc à l'évolution de son champagne selon son goût et les propriétaires de ces barriques se réunissent de temps à autre. J'ai pu voir les stocks tenus pour les clients des Single Barrel. Ils sont très joliment gardés.

Nous allons ensuite dans la salle de dégustation à la décoration que j'apprécie beaucoup, œuvre de Sarah Launois.

Le **Champagne Paul Launois monochrome # 7 vendange 2021** est un blanc de blanc de Mesnil sur Oger avec quelques vins de réserve. J'aime beaucoup son parfum et son attaque gourmande.

Le **Champagne Paul Launois illustration # 5 est aussi un vin de vendange 2021** avec un peu plus de vins de réserve. Son nez est moins flatteur, mais le vin est plus fluide et plus long.

Nous goutons ensuite le **Champagne Paul Launois Single Barrel 2020**. L'attaque est superbe et le finale est floral. C'est un champagne très intéressant, hors norme et élégant.

Le **Champagne Paul Launois Single Barrel 2018** est plus fermé que le 2020. Il est un peu rude. On le sent très puissant mais c'est un champagne qu'il faudra attendre. Il deviendra grand.

Nous nous rendons au **restaurant de l'hôtel Les Crayères**. Le personnel a changé depuis que je suis venu en ce lieu que je pratique depuis environ cinquante ans.

Nous prenons l'apéritif dans un bel alcôve dans le bar. Julien est en charge du choix des vins. Ce sera un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1991**. Le choix était possible entre 1991 et 1992. Le sommelier du restaurant et moi-même sommes d'accord sur le fait que le 1991 de Clos des Goisses est une vraie réussite pour un millésime peu recherché. Et cela se confirmera car ce champagne est grand et l'âge lui donne une rondeur et une cohérence qu'aucun vin jeune ne pourrait avoir.

Nous passons à table et nous avons une jolie table rendue encore plus joyeuse, tant l'accueil est chaleureux. Nous choisissons le menu qui n'est pas le grand menu. Quand on constate à quel point nous avons été gâtés, on peut se demander si nous aurions survécu au grand menu. Car nous avons été emportés dans un parcours sans fin. Tout est élégant et les saveurs sont très originales car elles ne sont jamais directes, jamais premier degré. C'est du second degré permanent. J'ai eu la chance de profiter de la cuisine de **Christophe Moret** dans les maisons où il a été cuisinier. Je n'ai pas noté le menu, hélas, car ce fut un grand repas.

Le **Champagne Jacquesson Dizy – Corne Bautray 2004** est d'un chardonnay non dosé. Le champagne est élégant mais assez conventionnel.

Le **Champagne Single Barrel Paul Launois n° 1701 fait de 2017 et dégorgé en 2021** est un champagne racé et subtil, complexe et raffiné. J'ai apporté avec moi un **Vin Jaune Côtes du Jura Domaine Grand Frères 1989** de cépage savagnin qui comme tous les vins jaunes a passé 6 ans et trois mois en fût. J'avais annoncé que j'ai l'habitude d'associer champagne et vin jaune pour qu'ils se fécondent. On commence à boire le champagne puis le vin jaune et ensuite on boit le vin jaune puis le champagne. Julien Launois est très favorablement étonné de l'effet du vin jaune qui fait se sublimer son champagne. L'effet est saisissant.

La suite du repas se fait avec un **Champagne Taittinger Collection 1988**. La bouteille est joliment colorée et totalement opaque. Ce champagne d'une grande année est très élégant et plein de charme, d'une grande maturité.

J'ai été très honoré d'être invité par Julien Launois, vigneron passionné et passionnant, et par les responsables de la maison Matrone qui veulent ajouter aux champagnes qu'ils commercialisent une

touche de luxe qui s'ajoute à leur recherche de l'excellence. Longue vie au champagne « Single Barrel », un concept très original.

Une de mes filles vient avec une de ses filles **déjeuner à la maison**. Elle a apporté toutes les victuailles puisque ma femme est dans notre maison du sud. Mon apport sera un caviar Baeri.

J'ai ouvert vers 10h le Château l'Eglise Clinet 1961. Le bouchon est d'un liège d'une qualité exceptionnelle. C'est probablement un des plus beaux bouchons que j'aie eu l'occasion d'ouvrir. Le bouchon ne colle pas au goulot et vient avec une grande facilité. Je constate une fois de plus qu'un bouchon qui n'est pas serré dans le goulot n'empêche pas le niveau du vin dans la bouteille d'être parfait alors que parfois un bouchon fort serré n'a pas empêché l'évaporation d'une partie du vin. Ce paradoxe m'intrigue sans qu'une explication ne me semble possible.

J'ouvre ensuite le Champagne Dom Pérignon 1993 dont la coiffe est affreusement difficile à enlever tellement elle s'effrite. Le champagne fait un pschitt qu'il est toujours agréable d'entendre.

Pour l'apéritif nous avons des chips de sarrasin, du saucisson, qui voisinent bien avec le **Champagne Dom Pérignon 1993** qui n'est qu'une explosion de joie. Ce champagne est du plaisir pur, joyeux, souriant et incroyablement aimable. Un bonheur que ma fille et ma petite-fille partagent avec le sourire.

Le caviar Baeri est mangé avec du pain et du beurre. Intense et expressif il crée avec le Dom Pérignon un accord divin. Quel bonheur ce mariage caviar et champagne dont le succès n'est pas usurpé.

Le pâté en croûte de la maison Vérot accompagne le **Château l'Eglise Clinet 1961**. Le nez du vin est d'une richesse et d'une noblesse rare. En bouche, ce vin truffé est profond, tranchant et incisif. Le vin est extraordinaire. Si j'exclus de la comparaison le Pétrus 1961, je pense que cet Eglise Clinet est supérieur à beaucoup de millésimes de Pétrus. Il est tellement noble et précis que je le considère comme le Pomerol le plus pur dans sa plus belle expression. Ce vin est une réussite absolue.

Il faudrait qu'Archimède m'explique comment un Paris-Brest fait grossir d'un poids supérieur à ce qu'on en a mangé. On parle plus que jamais dans le monde de la mécanique quantique. Avons-nous mangé un Paris-Brest quantique. Je ne l'exclus pas.

L'association des **domaines familiaux de Bourgogne** regroupe les maisons suivantes : Marquis d'Angerville - Michel Gaunoux - Méo-Camuzet - Georges Roumier - Simon Bize - Henri Gouges - de Montille - Armand Rousseau - Chandon de Briailles - Jean Grivot - Alex Moreau - Comte Sénard - Bruno Clair - Château de la Tour - Pierre Morey - A.&P. de Villaine - Joseph Drouhin - Michel Lafarge - Mugneret-Gibourg - Tolleot-Beaut - Dujac - Comtes Lafon - Frédéric Mugnier - Trapet Père & Fils - Faiveley - Leflaive - François Raveneau.

Ces vigneronnes présentent à une foule d'amateurs et de professionnels leurs vins de 2023. Il y a plus de trois ans que je n'étais pas venu à cette magnifique présentation de la gloire de la Bourgogne. Pour plusieurs maisons, les personnes qui servent les vins me sont inconnues car elles sont jeunes mais j'ai quand même eu la chance de voir avec plaisir les vigneronnes que je connais et qui me connaissent, des maisons : Marquis d'Angerville - Méo-Camuzet - Armand Rousseau - Joseph Drouhin - Michel Lafarge - Frédéric Mugnier - Trapet Père & Fils - Faiveley. C'est un bonheur de bavarder avec eux.

2023 est un grand millésime, d'une production très généreuse. Aujourd'hui, tous les vigneronnes travaillent à merveille. Les vins sont excellents et procurent un plaisir immédiat. Ils sont d'une grande générosité. Je les ai tous adorés. Un vigneron m'a confié son émerveillement face à la capacité des vignes à s'adapter aux variations de température et à l'évolution du climat.

Quand ces vins atteindront-ils la perfection ? Probablement pas de sitôt. Je dirais dans une trentaine d'années. Mais ils sont déjà tous charmants et les différences entre les propriétés s'estompent peu à peu, tant leur charme est déjà présent et tant la qualité de leur travail est proche de la perfection. Longue vie à une succession de beaux millésimes comme 2022 et 2023.

L'ami avec lequel j'avais bu le vin de la plus vieille bouteille que j'aie eue entre les mains, de 1690 environ, m'a appris qu'il avait acquis une bouteille de Constantia sur laquelle est collé un papier faisant état d'un don de cette Constantia, avec une date commençant par 17 et des chiffres difficiles à lire qui pourraient rendre possible la date de 1789, car 1729 semble peu probable.

Comme pour une autre bouteille très ancienne dégustée ensemble, nous décidons de boire cette bouteille d'une rare beauté **dans ma cave**. J'ai déjà réfléchi aux vins que j'ajouterais. Joël arrive et déballe ses apports. Il y a en plus et non annoncés un vin allemand de 1921 et un Tokaji de 1915 dont le graphisme de l'étiquette est strictement le même que celui de la bouteille que j'avais ouverte pour le réveillon de fin d'année il y a trois mois, et de la même année. La mienne était présentée dans une structure en bois très sophistiquée. Celle-ci est recouverte d'une cire rose.

Joël a apporté trois vins au lieu d'un aussi au-delà du champagne Salon 1997 que j'ai prévu j'ajoute le vin australien de 1883 que j'avais bu récemment et je propose d'ajouter un Constantia des années 1850 / 1860 mais Joël préférerait goûter un vin de Chypre car il n'en a jamais bu. Je choisis donc un vin de Chypre 1869.

J'aligne les bouteilles pour déterminer un ordre logique et sans que je l'aie voulu, c'est l'ordre des âges des vins, du plus jeune au plus vieux.

J'ouvre les bouteilles et le vin le plus dur à ouvrir est le Constantia 1789 car il y a une énorme boursoufflure dans le goulot qui empêche le bouchon de remonter et qui le déchire en plusieurs morceaux. Nous sentons les vins quand ils sont ouverts et nous allons de surprise en surprise tant les parfums sont riches et complexes et d'une incroyable variété.

Le menu – si l'on peut dire, tant il est simple – est : rillettes / pâté de tête / comté / tarte aux pommes / madeleines et gâteaux.

Le **Champagne Salon 1997** est d'une grande énergie, fort, puissant et d'une intensité riche. C'est un très grand champagne que j'adore. C'est le premier Salon que Joël boit et il apprécie.

Le **Dürtheimer Fronhof Gebrüder Bart – Bart Dürkheim Trockenbeerenauslese 1921** est un vin très puissant mais qui montre aussi une grande légèreté. Il est long et frais.

A partir de ce vin nous allons vivre un crescendo incroyable et émouvant car chacun des vins suivants est plus grand que les précédents. Et c'est magique.

Le **Tokaji Esszencia Hereskedôhaz RT. Satoreljauhely Hungary 1915** est plus lourd et plus dense avec une belle longueur. C'est un Tokaji paradoxalement plus léger et harmonieux que les Esszencia plus jeunes qui ne correspondent pas à la même définition des puttonyos.

Le **Para Seppeltsfield Australie 1883** est de loin le plus lourd de tous ces vins, massif comme du plomb, car il a vécu cent ans en fût et s'est donc concentré. Mais il est d'une fraîcheur qui le rend aimable. Nous finissons cette bouteille de 10 cl. que j'avais goûtée avec un australien que j'avais invité car grâce à ce 1883 la liste des millésimes que j'ai bus s'agrandissait, de 1882 à 2024, formant une série de 143 millésimes consécutifs.

Le **Vin de Chypre 1869** a un parfum puissant et tellement complexe. C'est incroyable. Le vin est riche et séduisant. Faisant suite à trois vins liquoreux, il se montre le plus grand Chypre 1869 que j'aie bu, éclairé comme un soleil.

Le **Constantia Afrique du Sud 1789** est phénoménal. Son parfum est le plus complexe, énigmatique, sans parfum comparable. En bouche c'est une merveille de complexité et le décrire serait impossible tant il dépasse tout ce qu'on pourrait imaginer. Toute suggestion de goût serait une restriction alors que l'éventail des goûts est infini.

Plusieurs choses m'émeuvent énormément. D'abord la générosité de mon ami Joël. Ensuite d'avoir créé un programme de vins de façon impromptue car je ne connaissais pas tous ses apports. Le crescendo de saveurs qui n'arrêtaient pas de progresser comme lorsque l'on atteint le point culminant d'un feu d'artifice. Et enfin ce Constantia dont on peut penser que Napoléon aurait pu boire le même et dont le goût est stratosphérique.

Joël et moi nous étions assommés par tant de bonheur. C'est un des repas les plus émouvants de ma vie par les goûts et la générosité.

Amicales salutations de François Audouze