



Le **Champagne Pol Roger Winston Churchill 1996** bu aux Crayères fait partie de l'aristocratie du champagne.

Bulletin n° 277

Dîner aux Crayères, vin de Suresnes, visite au domaine Leflaive, déjeuner au Montrachet, déjeuner au Lutétia, dîner chez mon fils.

Après le centième dîner, un petit convoi s'est organisé pour festoyer à **l'hôtel des Crayères** à Reims. Après un déjeuner léger, quartier libre. A l'heure de l'apéritif, deux amis fidèles qui avaient assisté au centième repas, leurs épouses et le fils de l'un des couples se retrouvent au bar de cette belle maison.

J'avais repéré sur la carte un **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1980** d'une année qui normalement n'inspirerait pas beaucoup d'amateurs, mais que j'avais adorée lorsque j'étais allé visiter le champagne Philipponnat. Ce champagne dégorgé en février 2006 me donne un coup de poing au cœur dès la première gorgée. Le nez est splendide, mais c'est surtout un miel chatoyant qui conquiert mon esprit. Le Winston Churchill avait la classe. Le Clos de Goisses a un charme à succomber. C'est immense.

Nous avons pris un menu dégustation qui est normalement prévu pour s'associer aux vins de la maison Moët & Chandon. Comme nous avons été immergés dans des délices incommensurables de cette maison, nous choisissons de ne pas écorner l'irréalité de notre expérience par des champagnes trop récents. Lorsqu'il s'agit de choisir les vins, le jeune sommelier extrêmement sympathique qui avait lu les intitulés de quelques dîners que j'ai organisés faillit tomber par terre quand je lui dis que nous ne chercherons pas des accords mets et vins. C'est un petit peu (toutes proportions gardées) comme si Zidane disait à un de ses fans qu'il n'aime pas le football. La raison que je n'ai pas commentée outre mesure, c'est que l'on sent que la cuisine de Didier Elena a un foisonnement de saveurs peu propice à faire surgir des accords. Alors faisons vivre les plats et les vins chacun dans leur monde.

La lecture du menu est éclairante pour justifier mon hésitation : foie gras de canard aux champignons blancs et amandes, truffes noires et vin d'orange / lard fermier du pays basque à la broche, calamars farcis d'herbes, praire, poulpe, et haricots blancs cuisinés ensemble / homard bleu au beurre de crustacés, macaroni gratinés et coquillages, sucs de tomates truffés / bar de ligne, oursin, citron-fenouil au goût légèrement aillé / veau de lait en fines escalopes roulées dans une concassée de noix, asperges vertes, sabayon de Macvin et vieux gouda / fromages (préférés au dessert à la pomme qui n'irait pas avec mon vin) / pamplemousse rose en amertume, douceur d'un biscuit rose de Reims. On comprend à ces intitulés pourquoi je n'ai pas poussé la recherche d'accords. Une expérience ultérieure, qui sera racontée dans quelques bulletins, montre qu'il est possible de construire sur la cuisine de Didier Elena.

Le **Champagne Alfred Gratien Brut Cuvée Paradis** n'arrive pas du tout à se positionner après le génial Clos des Goisses 1980. Quand nous avons passé la commande, nous ne pensions pas boire autant. Il était évident qu'il eût fallu inverser l'ordre des champagnes, car cet Alfred Gratien est trop désavantagé. Un certain manque d'imagination apparaît dans ce contexte, alors que nous aurions sans doute aimé ce champagne s'il avait débuté.

Le **Meursault les Rougeots J.F. Coche Dury 2001** est un hymne à la joie. Le tuner est mis sur le volume maximum. Il y a la joie de vivre, la puissance et l'explosion aromatique d'un vin riche et tout fou. J'adore ce vin totalement sans complexe.

Rien dans le menu ne pouvait justifier que nous buvions un **Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2001**. Seules l'opportunité et l'envie ont commandé ce choix. Quelle grâce, quelle finesse se montrent à nos papilles conquises. Bien sûr c'est jeune. Mais la jeunesse a aussi l'intérêt de sa fougue, avec la naïve exposition de tous ses trésors gustatifs, sans chercher à les ordonner. Vin de charme, de plaisir, il est d'une immense séduction.

J'avais apporté au château de Saran quatre bouteilles supplémentaires, « pour le cas où ». Aucune n'ayant été nécessaire, j'ai décidé compte tenu de l'amitié qui me lie à ces deux amateurs, de leur offrir ce vin dit « de réserve », **Château d'Yquem 1959**. Le vin est d'origine, jamais rebouché et d'un niveau parfait. La couleur est d'un orange ambré soutenu. Le parfum est renversant et l'un de mes deux amis se pâme. Il considère que c'est l'un de ses plus grands Yquem. Je lui fais remarquer que ce 1959 sublime est quand même nettement surpassé par le 1904 de la veille, mais je n'insiste pas trop, car je sens que mon ami vit une extase. Cet Yquem aux tons de pamplemousse, d'un charme totalement équilibré est d'une race absolue. C'est la définition du grand Yquem quand il a cinquante ans alors qu'hier c'était la perfection de l'Yquem centenaire. Il va sans dire que ce vin surpasse les vins de ce dîner. Nous n'avons pas voté, car ce n'était pas l'endroit, mais les deux plus beaux de ce soir sont l'Yquem 1959, de très loin, que je ferais suivre du Clos des Goisses 1980.

Le matin au réveil je lis l'article de François Simon qui critique le choix qui a été fait des cinquante plus grands restaurants de la planète par une revue anglaise. J'aime la pertinence des remarques parfois acerbes, et je les confronte à ce que j'ai observé en ce lieu.

La première remarque concerne la générosité. Je trouve absolument anormal que les deux tiers de la charge calorique du repas viennent d'éléments que l'on n'a pas commandés. Une jeune fille absolument charmante vient en début de repas nous proposer une dizaine de pains différents. On les prend comme on se choisirait des macarons, et en y ajoutant un peu de beurre, on est déjà saturé avant même que n'arrive le premier plat. La seconde remarque concerne le patchwork gustatif des plats. Le palais est confronté à des compositions hétéroclites. Je crois qu'une certaine forme de restauration trop démonstrative sera déclarée obsolète. Ce chef qui est un peu l'enfant chéri des critiques connaîtra le succès. Mais il faut corriger quelques tendances qui n'apportent pas un supplément d'âme.

Notre jeune sommelier a été parfait. Le service est irréprochable. Le petit déjeuner du lendemain est délicat, ce qui est bon baromètre pour juger d'un hôtel. La chambre est spacieuse, le soleil nous a permis de profiter du parc. Ce prolongement du centième dîner dans une chaude amitié fut un grand moment.

Une journaliste m'a laissé un message pendant que j'étais au château de Saran, me proposant une interview télévisée. Tout à mon dîner, je ne pose aucune question. Je me présente le jour dit au musée du vin qui a cette étrange caractéristique d'être situé rue des Eaux dans le 16^{ème} arrondissement de Paris. Le lien avec le sujet, je n'en ai aucune idée. La télévision, pas la moindre idée non plus. La charmante productrice m'explique qu'il s'agit de CAP 24, chaîne de la TNT qui est ciblée sur les activités franciliennes. Le journaliste qui va conduire l'entretien a un fort accent germanique ou plutôt italien si on se fie à son nom, ce qui paraît étrange pour une chaîne locale. Je commence à me faire une idée du sujet. Ce que l'on veut montrer, c'est le musée du vin, et en profiter pour parler des vins de l'Île-de-France. Le chambellan de l'association des vignobles d'Île-de-France revêt son habit de chambellan, le gérant du musée revêt son riche habit d'une congrégation dont j'oublie le patronyme. Le représentant d'une association de promotion des vins franciliens est venu sans habit et la femme du gérant du lieu, qui donne des cours de dégustation, va nous apprendre à goûter un **vin de Suresnes 1999**. Alors que le journaliste se moque avec humour des

vins franciliens, le vin que nous buvons est particulièrement bon. C'est même une belle surprise, car il est bien fait, équilibré, et même les représentants des associations sont surpris de le voir sous un si beau jour. Et moi dans tout cela ? A part donner mon nom et citer mes adresses internet, je n'aurai fait que glisser deux à trois mots. Je savais par expérience qu'avec les médias, il ne faut jamais imaginer à l'avance ce qui se passera. Un après-midi pour dire trois mots, pour un reportage que je ne pourrai pas capter car je n'ai pas le câble, c'est assez inattendu. Ah, oui, j'oubliais, j'ai quand même chanté « ah le petit vin blanc » en chœur avec ces honorables gradés de fratries vineuses. Ne chipotons quand même pas : on voulait parler de mes activités. On l'a fait. Merci.

Je rends visite à Anne-Claude Leflaive au **domaine Leflaive** à Puligny-Montrachet. Elle est occupée par un rendez-vous qui se prolonge, aussi est-ce Antoine qui commence à me faire goûter. Le **Puligny-Montrachet Domaine Leflaive 2006** est bien ouvert. Son nez est très aromatique et je sens instantanément la signature Leflaive. Il est fort, pas très long mais déjà d'une expression chaleureuse.

Le **Puligny-Montrachet Clavoillon Domaine Leflaive 2006** est très aromatique. Un perlant assez fort lui donne de l'amertume. Nous quittons maintenant les vins en fûts métalliques pour goûter des vins en bouteilles. Anne-Claude nous rejoint. Le **Puligny-Montrachet Folatières Domaine Leflaive 2006** a la même signature que les deux autres. Il est très aromatique avec un final que je trouve un peu aqueux. Le **Puligny-Montrachet les Pucelles Domaine Leflaive 2006** a un nez beaucoup plus subtil, impression qui se confirme aussi en bouche. Je le trouve romantique avec un final plus homogène.

Le **Bienvenue-Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2006** a un nez plus discret. C'est un vin plus équilibré mais encore discret. Je pense à la crème de lait ce qui plaît à Anne Claude. Je suis sensible à un léger perlant qui n'apparaît que dans le final, plus minéral et de jolie fraîcheur. Une deuxième gorgée me paraît meilleure car le vin s'est ouvert dans le verre.

Le **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2006** a un nez chaud et généreux. En bouche il n'est pas très ouvert. Il est plus délicat que les Bâtard-Montrachet plus anciens que je connais. Il reste aérien, tout en retenue. Subtil, fait de fruits blancs et de fleurs blanches, il a un final très pur dont j'aime la fraîcheur.

Anne-Claude Leflaive me demande quel vin j'aimerais goûter au restaurant. Elle avait pensé à un Chevalier-Montrachet mais je lui confesse mon amour pour le Bâtard-Montrachet aussi prend-elle un **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 1990**. Nous allons à pied au **restaurant Le Montrachet** avec Antoine dont je découvre qu'il sort de la même école scientifique que moi, mais hélas pour moi, trente cinq ans plus tard. J'avais beaucoup entendu parler de ce restaurant et j'avoue avoir été surpris de le voir jouer un peu en dedans, comme un vin dans sa phase de repli sur soi. Est-ce parce que l'on est en dehors des saisons actives ? Le service fait un peu « Belle au bois dormant ».

Le Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 1990 a un joli nez de miel. Anne-Claude Leflaive lui trouve une évocation de vieille armoire mais précise que dans son esprit c'est une qualité. Dans ce vin, tout s'est arrondi, intégré, avec une sérénité totale. Le vin réagit très bien sur des asperges vertes et blanches dont j'ai demandé que l'on simplifie radicalement la présentation. Ce fut fait et bien fait.

J'avais apporté une bouteille de **Château d'Yquem 1984** à la couleur déjà sympathiquement dorée. Cette année est une des pépites d'Yquem car beaucoup d'amateurs l'ignorent. Sa pureté est saisissante. On sent l'abricot et la pâte de fruit. Le vin est juteux et joyeux. Sur un canard cuit de belle façon, l'Yquem gagne en longueur tout en devenant plus sec, ce qui lui va aussi bien. Sur un comté, il est assez à l'aise. Comme je l'avais pronostiqué, un roquefort trop salé bloque le goût d'Yquem. Un ananas agréablement goûteux cohabite avec le vin sans le faire vibrer.

Mais le plus bel accord, c'est celui que nous avons trouvé avec Anne-Claude Leflaive en parlant de vins et de gastronomie et de l'école qu'elle est en train de créer pour apprendre et approfondir le vin, la vigne, les terroirs, dans une optique écologique et humaniste.

Discutant avec Anne-Claude Leflaive des années non produites par Yquem, une divergence conduisit à un pari car j'avais pris la sage précaution de faire mine d'hésiter. Le Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 1990 que j'ai gagné aura encore plus de saveur quand je me remémorerai ce moment passé en compagnie d'une vigneronne de talent.

Etant dans la région, je remonte vers le nord pour aller saluer Aubert de Villaine et Jean-Charles Cuvelier et leur montrer la feuille de match du centième dîner. Ma fierté d'avoir mis en premier dans mon vote la Romanée-Conti 1972, il me fallait la partager avec Aubert de Villaine. L'après-match, comme un bon vin, on voudrait que ce soit éternel.

De retour chez moi, seul, je me verse un verre du Bâtard 1990 gardé de ce midi. Le vin est divinement épanoui, ayant gagné en magnitude, mais je me sens tellement bête de boire seul que j'arrête. Les derniers verres ont été trinqués avec mon fils le lendemain. Un vin avec mon fils c'est quand même infiniment plus chaud, surtout quand il est si bon.

L'hôtel Lutetia est délicieusement suranné. On s'attendrait à voir Cocteau dessiner sur les nappes ou Lacoste raconter sa dernière victoire. Les jeunes serveurs du bar ne s'inscrivent pas dans le décor où l'on verrait des barmen chenus préparant les cocktails pour des stars capricieuses. Le restaurant est confortable. On s'imagine en croisière, prêt à reconnaître des compagnons de pont. Les plats sont classiques et sans risque. Un **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 1993** ressemble au décor. Il a vieilli plus vite que son âge, il est confortable et rassurant, d'un goût pénétrant. Venir en ce lieu, c'est se replonger dans le confort bourgeoisement canaille des années 30.

Je vais déjeuner chez mon fils. Il y a dans ma cave une zone de bouteilles à boire, dont le niveau a dangereusement baissé. Je prends un Richebourg Domaines G. Renaudot (j'imagine, car il y a un gros trou dans l'étiquette), d'une année inconnue mais que je situe autour de 1959 ou avant. Je prends dans d'autres secteurs de la cave un Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Forgeot Père & Fils 1984 et un Ruster Trockenbeerenauslese 1994 autrichien.

Mon fils ouvre un **champagne Henriot 1998**. C'est un vin de soif qui coule en bouche avec un goût de revenez-y presque aussi pressant que les chocolats Lindor, drogue addictive.

Nous passons à table et le **Richebourg Domaines G. Renaudot vers 1959** a une sale couleur. Son odeur est de viande en état d'évolution avancé. En bouche, on ne peut pas dire que c'est totalement mauvais, mais c'est quand même mort. Je m'amuse à faire comme le météorologue de village qui prédit que si demain il ne pleut pas, il pourrait faire beau et je dis que s'il ne s'effondre pas dans les heures à venir, il pourrait devenir buvable. Mais la chance est faible.

En revanche, sur un bar en papillote, le **Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Forgeot Père & Fils 1984** nous surprend par sa qualité. Je ne connais pas Forgeot, et je sais que 1984 n'est pas une année à miracles. Or ce vin plaît à nos papilles par la précision de sa définition, jointe à une joie de vivre évidente. Nous en profitons largement. Le **Ruster Trockenbeerenauslese 1994 autrichien Prädikatswein** est d'une couleur ambrée comme du thé fort. C'est étonnant pour un vin jeune qui titre 12° et annonce 162 g de sucre résiduel. Il est de Hügelland ce qui pourrait en faire un lointain cousin des Hugel, n'était le tréma. Il est extrêmement goûteux et expressif, sans aucun excès que l'on trouve dans des vins trop sucrés. Il ne se marie pas à la tarte Tatin. Il faut le boire seul, avec bonheur. La belle surprise est celle d'un Clos de Bèze inconnu d'une petite année qui arrive à briller comme un grand.

Amicales salutations de François Audouze