

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce **Champagne Pierre Péters blanc de blancs 1996** fait partie des innombrables champagnes que Rodolphe Peters m'a fait déguster lors d'une folle journée.

Dégustation des champagnes de la maison Pierre Péters, en cave puis en salle, déjeuner au restaurant Les Avisés, dîner de L'Ordre des Dames du Vin et de la Table qui fête ses trente ans au restaurant Laurent.

Cela faisait longtemps que nous voulions nous retrouver ! J'arrive à Mesnil-sur-Oger au siège du **champagne Pierre Péters**. Rodolphe Péters me propose de déguster les vins clairs de 2013. Je me suis déjà livré à cet exercice dont l'idée me plaît. Nous faisons cette dégustation dans les chais.

Le **vin clair Les Monts Martin au Mesnil 2013** se présente à l'œil comme un jus de citron un peu trouble, marqué de deux gouttes de lait. Il en sera de même des autres. Le vin évoque le citron, les fruits blancs, la craie. Il est surtout citron.

Le **vin clair La Fosse à Avize 2013** est plus austère. Sa structure est différente. Il est plus gras, plus riche mais moins tendu. Il est plus pamplemousse que citron. S'il est plus gras et ample, cela vient du profil du vignoble me dit **Rodolphe Péters** qui évoquera au fil de la dégustation les caractéristiques des parcelles, telles que l'orientation, l'ensoleillement et la composition du sol.

Le **vin clair Les Bellevues à Oger, côté Mesnil 2013** a une attaque superbe, plus généreuse de pomelos. Il y a aussi un côté floral, fleur d'oranger. Il est très élégant avec un beau final. Très généreux.

Le **vin clair Les Chemins de Chalons à Cramant 2013** a une attaque très fraîche suggérant la menthe. Il y a des fruits blancs. C'est celui qui a la plus belle palette de fruits et fleurs blanches avec un bel agrume, le pamplemousse. Il a plus d'acidité car ce vin n'a pas fait sa fermentation malolactique. Il a des épices douces.

Le **vin clair Les Chétilons de Mesnil-sur-Oger 2013** est pétillant. Il a des fruits blancs. L'agrume est peu marqué. Le fruit est plus confit. Je dis : "c'est le plus difficile à comprendre" et cette formule plaît à Rodolphe Péters car il est à juste titre fier de ce vin.

Rodolphe Péters m'apporte deux vins sans me dire de quoi il s'agit.

Le premier vin a un nez très précis, une attaque très douce, calme. Seul le final est citronné.

Le second vin a un nez plus large que précis. L'attaque est plus sèche mais il a plus de matière. Le final est moins long et sans agrume.

Rodolphe Péters m'explique que le premier vin a été élevé avec une levure *saccharomyces* et que le second a été élevé avec une levure *torulaspora* puis *saccharomyces*. Le premier n'a eu qu'une levure alors que le second en a eu deux.

Le premier est plus droit et le second plus large. J'avoue bien volontiers que cette expérience me passe un peu au dessus de la tête.

Le vin que je goûte maintenant est le **Brut Sans Année de réserve**. Il est fait avec 50% de brut sans année de l'année précédente plus 50% de vin de l'année. Le Brut Sans Année de réserve a commencé en 1988. Ce vin est beaucoup plus rond, car il est plus ancien. Il a un bel équilibre mais il manque un peu de final.

Nous allons maintenant à la salle de dégustation pour continuer notre voyage. Rodolphe Péters me fait goûter le **Champagne du centenaire de la maison Pierre Péters**. Il y a des vins de l'arrière-grand-père, le 1921 et le 1937. Des vins du grand-père 1947, 1959, 1966. Des vins du père de Rodolphe, 1969, 1973, 1976, 1979, 1982, 1985, 1988, 1990, 1995, 1996. Cet assemblage représente un tiers du vin. Le deuxième tiers comprend les 2000, 2002, 2004 et 2008. Le troisième tiers est fait de 2010. Ce qui me surprend, c'est que Rodolphe Péters ne l'a pas encore bu. Il le découvre donc avec moi. Quel honneur !

Le nez est très intéressant car multiple. Il y a une évocation de fenouil. En bouche c'est très jeune, marqué par du caramel au beurre salé. C'est la patine des vieux vins. Rodolphe Péters dit que l'impact de la levure est trop présent. C'est un vin très curieux, très intéressant mais pas concluant. Il y a probablement trop de 2010 qui brouille le message des plus vieux témoignages des vins de cette maison.

Nous passons ensuite à des vins plus conventionnels. Le **Champagne Les Chétillons Pierre Péters 2006** a un nez un peu lacté. L'attaque est brillante et riche, avec du lait et du beurre. Le vin est très long, avec deux caractéristiques : caramel et mandarine.

Le **Champagne Les Chétillons Pierre Péters 2005** a un nez plus racé, plus champagne. Il y a plus de tension mais moins d'opulence. Il est plus champagne que le 2006 mais le 2006 va évoluer. Le 2005 a de l'amande et de la mandarine, ce qui est caractéristique des Chétillons.

Le **Champagne Les Chétillons Pierre Péters 2004** est dans une phase qui ne plaît pas à Rodolphe Péters. Le nez est très minéral, la bouche est lactée, beurre et noisette. Rodolphe pense qu'il y a trop de coing et pas assez d'agrumes et que le fruit est un peu éteint. Je trouve que c'est un grand vin mais pas très pétulant.

Le **Champagne Les Chétillons Pierre Péters 2002** a beaucoup plus de tension. Le nez est vineux. Le vin est carré, solennel, très grand. L'équilibre est minéral avec du pamplemousse. Le vin est de grande longueur. Il est grand.

Entretemps, le vin du centenaire s'est assemblé. Il est beaucoup plus serein, large avec un final de lait et de caramel. Et le 2002 s'ouvre aussi, offrant la mandarine caractéristique du Chétillons.

Rodolphe présente maintenant un vin qui s'appelle **Champagne Pierre Péters "Réserves Oubliées"** un vin créé pour Michael Edwards, poète et membre de l'académie française, qui voulait un "goût anglais". Seules 60 bouteilles ont été faites. La base est la réserve perpétuelle vieillie un an en cuve. La base est de 2007 et les vins plus anciens, mis en cuve en 2009 et gardés quatre ans en cave. Le vin est très bon, plein et effectivement, on a une impression de boisé. Il est beau, chaleureux, minéral, très pur, joyeux et gourmand. Du grand champagne.

Le **Champagne Les Chétillons Pierre Péters 1997** a un parfum fort prégnant. Il a un côté très agréable et complexe, dans beaucoup de directions. Lacté, foin, grillé.

Le centenaire continue de s'épanouir, et du floral apparaît.

Après cette dégustation d'un rare éclectisme et avec des vins originaux, nous nous rendons au **restaurant Les Avisés** où nous sommes accueillis par Anselme Seloche qui ne restera pas avec nous. Je vais saluer Nathalie qui va servir notre repas et Stéphane Rossillon, le chef avec qui j'avais partagé des moments mémorables il y a quelques mois. Le menu affiché sur l'ardoise est : l'œuf mollet et son velouté de champignons, châtaignes au curcuma / suprême de volaille fermière au citron, endive rôtie au piment d'Espelette, cocos de chevriers aux aromates / mousse au chocolat tiède à l'orange.

Le **Champagne Les Chétilons Pierre Péters 1996** a un nez très minéral et très champagne. Le vin, de grande tension et harmonieux a un goût de truffe.

Le **Château Chalon Fruitière Viticole de Voiteur 1966** que j'ai apporté a un merveilleux goût de noix. C'est un Château Chalon au sommet de sa plénitude. Il est "énorme".

Rodolphe Péters, qui n'en est pas à une surprise près à m'offrir a apporté le vin qui est maintenant le plus vieux de sa maison puisque les plus vieux champagnes ont tous été assemblés dans le vin du centenaire. C'est un **Vin rouge de Vertus Pierre Péters 1937**. Son nez est salin et on ne peut pas ne pas penser aux vins de la Romanée Conti. L'attaque en bouche est très fruitée, de fruits rouges. Le vin est presque sucré, mais son final est salin. La jeunesse du fruit est remarquable. Il a une énergie immense. S'il a des fruits rouges, il a aussi de l'écorce d'orange. Le côté sucré évoque le ratafia.

Le **Champagne Les Chétilons Pierre Péters 1986** a un côté évolué extrêmement plaisant. Le 1966 est charnu, il a du gras et la noix est bien dosée. Il réagit très bien sur l'endive.

Le 1986 paraît jeune à côté du 1937 et du 1966. Il est très agrume frais, peut-être pas très long mais très large.

Le **Champagne Les Chétilons Pierre Péters 1976** est marqué par la noix. Il a une belle évolution, une belle énergie. Il est mordant en bouche, vineux et coquille d'huître. Le pont que je voulais créer entre vin jaune et champagne se trouve idéalement avec ce 1976 mais aussi avec le 1986.

La générosité de Rodolphe Péters est incommensurable. Ce qui est amusant c'est qu'il avait prévu que nous buvions 1996, 1986 et 1976 et que je suis venu avec un 1966. Hasard ?

Je repars sur un petit nuage à Paris. Le dîner de L'Ordre des Dames du Vin et de la Table m'attend au restaurant Laurent. Comment vais-je survivre, je ne sais pas.

L'Ordre des Dames du Vin et de la Table fête ses trente ans au **restaurant Laurent**. La Présidente est Françoise Cornu-Rigord de la Commanderie de Peyrassol. Avant le dîner il était possible de goûter des vins des Dames mais je ne suis arrivé que pour le dîner .

L'apéritif est servi à table. C'est un **Champagne AR Lenoble grand cru blanc de blancs non millésimé**. Ayant passé ma journée à goûter des champagnes de Pierre Péters, il m'est difficile de recalibrer mon palais sur ce champagne plus dosé.

Je suis à la table d'une ancienne présidente, Gisèle Gonet, de la célèbre maison de champagne de Mesnil-sur-Oger où j'étais ce matin même, d'une ancienne propriétaire de Cheval Blanc que je connais depuis quelques années, qui possède maintenant le château qui a appartenu à Joséphine Baker. Il y a aussi un couple de vigneronnes suisses dont la femme est présidente de l'association des vins de Suisse (Artisanes du Vin), une vigneronne de Pommard et d'autres personnes de l'autre côté de la table avec qui il fut impossible de parler dans l'ambiance bruyante et joyeuse de ce dîner.

Le menu mis au point par l'Ordre et **Alain Pégouret** est : araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil / homard en civet / volaille de Bresse farcie au foie gras, champignons des bois / pamplemousse rose en marmelade dans un pain d'épice maison, sorbet / café, mignardises et chocolats.

Le **Sancerre Cuvée des 500 ans, Joseph Mellot 2012** est brutal. C'est une bombe olfactive et j'ai bien du mal avec ce vin auquel je prédis un bel avenir. Le **Montagny 1er cru "Les Coères"**

Feuillat Juillot 2011 est d'une densité extrême. Lui aussi est très fort mais plus civilisé du fait de son âge. C'est lui qui accompagne le mieux l'araignée d'une qualité particulièrement appréciable.

Le **Chinon "Clos du Chêne vert" Charles Joguet 2009** est probablement le vin de la soirée pour moi. Il est riche mais absolument charmant, glissant en bouche avec une joie certaine. Madame de Labarre, ex-Cheval Blanc, l'adore pour la pureté de son cabernet franc.

Le **Château d'Afrique Côtes de Provence Elie Sumeire 2009** est moins précis que le chinon qui est servi en même temps que lui. Le Chinon est plus adapté à la chair du homard, et le Côtes de Provence plus adapté à la sauce très (trop ?) poivrée.

Le **Pommard 1er Cru Les Epenots domaine Parent 2007** de ma voisine de table est plus puissant et tannique que ce que j'aurais imaginé. Il est plus puissant qu'il n'est Pommard, mais il est très bon.

Le **Château La Tour de l'Evêque Côtes de Provence Régine Sumeire 2009** est très agréable, plus fondu que celui d'Elie. Les deux vins se régalent avec la volaille de Bresse exceptionnellement aérienne et goûteuse.

Le **Château Rayne Vigneau 2007** est un bonheur. C'est le mieux dessiné de tous les vins du repas. Il est précis, sa puissance est contenue. Il dégage un bonheur serein. Avec les agrumes du dessert, il vibre bien, mais les biscuits et le sorbet ne lui conviennent pas. Le dessert est trop disparate pour le vin.

Les Dames du Vin et de la Table ne sont pas toutes des oratrices et il est difficile d'entendre leurs discours dans le brouhaha de groupes qui bavardent lors des discours. L'ambiance est chaleureuse et souriante. Toutes et tous sont heureux d'être ensemble. Le service du Laurent pour 150 couverts et neuf vins a été parfait comme d'habitude. L'araignée et la volaille sont deux temps forts, ainsi que le Chinon et le Rayne-Vigneau.

Amicales salutations de François Audouze