

Déjeuner de conscrits au restaurant Pages, déjeuner de vins étonnants au restaurant le Sergent Recruteur, dégustation de champagnes Krug et repas à la maison familiale de la maison Krug.



**Krug Collection 1981** et **Krug Grande Cuvée première édition** que j'ai partagé avec les invités chez Krug.

Nous sommes des conscrits de 1943 et nous avons créé un club il y a plus de 25 ans. L'un de nos membres est décédé cet été. A une date proche de son anniversaire nous nous réunissons au **restaurant Pages** avec l'une des filles de notre ami.

Je suis arrivé deux heures avant le repas et je fais goûter un Martini rosé de plus de trente ans au directeur **Pierre-Alexandre** et au **chef Ken** pour que l'on trouve un accompagnement à ce vin d'apéritif qui titre 16°.

Il a beaucoup d'agrumes, des saveurs douces et épicées, et le goût est absolument charmant. Je verrais bien du wagyu cru pour l'accompagner et Ken propose du foie gras, ce qui est une bonne idée. J'ouvre les autres vins sans problème. Les parfums sont prometteurs.

Le menu que composent Ken et Pierre Alexandre est : amuse-bouche à la carotte, un autre au topinambour et un autre au foie gras. Dans un deuxième service un amuse-bouche à la betterave et un autre au wagyu cru. Ensuite : carpaccio de bar / rouget sauce Pages / canard à la truffe / wagyu / comté 24 mois / dessert marron et agrumes / financiers.

Démarrer avec un **Martini rosé** est devenu presque obsolète, mais c'est particulièrement agréable car cet apéritif est sec et délicieux grâce aux agrumes. Sa persistance aromatique est forte.

Le **Champagne Dom Pérignon 2002** est un champagne très fort, élargi en bouche par la mémoire du Martini. Ce champagne très direct ne cherche pas à séduire. Il est intense, long, persuasif, et l'accord avec le poisson cru est superbe.

Le **Montrachet Grand Cru Robert Gibourg 1992** est d'une belle couleur. Le vin n'est pas large, ne cherche pas à flatter, mais il est tranchant, expressif, fonceur. C'est une belle expression stricte du Montrachet d'une grande année. La sauce Pages fluide et verte, est idéale pour mettre en valeur le vin.

Le **Château Haut-Brion 1981** a un parfum noble et puissant. En bouche la truffe est solide et le vin très équilibré. Un seigneur. La truffe du plat est très parfumée et délicieuse. Elle se marie avec le vin de façon idéale.

Le **Clos de Vougeot Grand Cru Méo-Camuzet 1992** fait un contraste avec le bordeaux. Tout en lui est charme et douceur. Il est parfait pour le wagyu de grande qualité. Ce vin est d'une grande subtilité.

Le Comté accompagne aussi bien le Haut-Brion que le Clos de Vougeot.

Pour le dessert le **Château Coutet Barsac 1943** de l'année de naissance des membres de notre groupe est un sauternes absolument accompli, d'une grâce merveilleuse. Un délice, porteur de bonheur. Et l'accord avec le dessert de **Lucas** le pâtissier est divin.

J'avais acheté il y a environ vingt ans une « **Fine de Mouton** » dans une boîte en carton qui portait la mention "cave personnelle de Philippe de Rothschild". Je l'avais ouverte en 2011 et je l'ai apportée pour ce repas. A ma grande surprise, elle a une force et une présence incroyable, comme si la bouteille avait été ouverte aujourd'hui. Dans mes notes, j'ai lu que j'avais été très impressionné par cette fine qui ressemblait à un très grand cognac, et je retrouve aujourd'hui, treize ans plus tard, le même émerveillement. Les financiers sont parfaits pour cet alcool.

La fille de notre ami défunt ressemble comme deux gouttes d'eau aussi bien à sa mère qu'à son père. L'ambiance était chaleureuse, nos pensées allaient vers notre ami défunt. Ce fut un mémorable repas avec des accords mets et vins absolument parfaits. Un grand moment d'amitié.

Un ami m'a invité à rencontrer un philosophe d'une université de la science gastronomique de Pollenzo pour que nous parlions de l'approche du vin. J'ai proposé d'apporter du vin. Mon ami a suggéré une dégustation à l'aveugle et j'ai décidé de choisir des vins de grande diversité dont j'espère que personne ne pourra les trouver.

Je suis arrivé de bonne heure au **restaurant le Sergent Recruteur**, mais comme la cérémonie d'ouverture de la nouvelle Notre Dame de Paris sera demain, et comme Donald Trump va venir aujourd'hui, il y a des interdictions de circuler un peu partout. Paris fait tout pour dégouter les automobilistes.

Avec mes vins, j'ai apporté une carafe et des bouteilles vides pour transvaser quelques vins, non pas juste après l'ouverture mais lorsque l'oxygénation lente aura fait son effet. **Aurélien**, le très compétent directeur et sommelier, servira quelques vins avec une serviette qui cachera les étiquettes.

L'ouverture des vins ne pose pas de problème, les transvasements se font au dernier moment. Tout est prêt pour le déjeuner. L'ami qui arrive avait dit au restaurant que nous serions sept et non pas six comme je le pensais. Quand il arrive il annonce huit convives, puis le chiffre redevient sept. Il y a l'universitaire que mon ami voulait me faire rencontrer, un entrepreneur qui aide des sociétés de la branche alimentaire à trouver des financements et des débouchés, un journaliste du vin et une avocate férue de gastronomie.

J'ai apporté le **Martini rosé** qui avait été ouvert il y a deux jours. Il est toujours fantastique et se marie bien avec les rillettes. Ses variations d'agrumes et d'épices sont d'une grande vigueur.

Le vin qui est servi ensuite est le **Champagne Heidsieck Monopole Cuvée Diamant Bleu 1971**. Il a une parfaite maturité. C'est un grand champagne long et expressif. Beaucoup pensent que c'est un champagne alors qu'ils n'avaient aucune idée pour le Martini.

La **Roussette de Savoie Marestel Altesse Dupasquier 2004** a une personnalité magnifique. C'est un vin si différent de tout autre vin blanc que l'on a l'habitude de boire. Je l'ai adoré pour sa complexité

et son aromatique si étrange. Bien sûr personne n'a trouvé de quel vin il s'agissait. La seule piste proposée était la Loire.

Le **Chinon les Varennes du Grand Clos Charles Joguet 1990** est un vin intense et expressif. C'est un grand vin d'une région que l'on n'explore pas assez. Là aussi, les saveurs sont inhabituelles par rapport au classique trio Bordeaux / Bourgogne / Rhône.

Vient maintenant sur la chartreuse de gibier à plume le **Vin Fin de la Côte de Nuits Champy Père & Cie 1949**. La chartreuse n'est pas faite d'une tourte, mais de légumes. Le plat est splendide. **Alain Pégouret** a du talent.

Tout le monde est impressionné par ce merveilleux vin, qui sera mon gagnant. Qui peut imaginer un vin de petite appellation, pas même de Villages, avec une telle jeunesse et une telle personnalité. Tout le monde est impressionné, car cela remet en cause les idées préconçues sur la longévité des vins.

Mon dernier apport à ce repas est un **Monbazillac** sans nom et sans indication, certainement des **années 50**. Délicat, plein de grâce, il est évidemment moins solide qu'un sauternes, mais sa douceur le rend charmant et son âge le rend rond et cohérent.

Je suis heureux d'avoir montré une belle diversité de vins, tous intéressants et tirant profit de leurs âges. Quelques autres vins ont été apportés dont un grand **Musar 2005** que j'ai adoré et un vin italien de 2007 apporté par le philosophe. C'est un vin de Giorgio Mercandelli. Un vin d'une immense qualité.

La sélection fut intéressante, avec un vainqueur, un vin simple de Bourgogne, de 1949 et la surprise d'un **2007 Giorgio Mercandelli**. Ce fut un très beau déjeuner amical et passionnant.

Quelques amateurs de vins et moi-même sommes reçus dans le « **maison de famille** » de la **maison Krug à Reims**. Nous sommes un petit groupe de six ou sept personnes. Après un café matinal, nous allons visiter les caves de la maison Krug ainsi que l'œnothèque de vieux vins que l'on ne peut voir qu'à travers des grilles qui ne s'ouvriront pas pour nous, sécurité oblige.

Dans la belle salle de dégustation nous allons goûter huit années du Krug millésimé en même temps que le Krug Grande Cuvée qui est mis à disposition des amateurs lors de la même année. J'ai pris des notes à la volée et sans mise en récit. Je les retranscris telles quelles.

**Champagne Krug Grande Cuvée 172<sup>ème</sup> édition** : nez très agréable, finale un peu rèche liée à la jeunesse. Vin prometteur.

Les vins vont venir maintenant par paires, avec le millésimé en premier et le Grande Cuvée distribué la même année à sa suite.

**Champagne Krug 2011** : nez très fin, belle finesse et vivacité, mais jeune. Assez gourmand.

**Champagne Krug Grande Cuvée 167<sup>ème</sup> édition** : nez plus riche. Le vin est plus riche et sympathique. Beau final. Il est à noter que ce champagne comporte des vins de réserve allant jusqu'à 1995, ce qui explique que dans chaque paire, le Grande Cuvée a plus de maturité.

**Champagne Krug 2008** : couleur très claire. Belle attaque. Puissant et gourmand.

**Champagne Krug Grande Cuvée 164<sup>ème</sup> édition** : nez puissant et joyeux. Vin généreux et de belle fluidité.

**Champagne Krug 2006** : un peu strict et réservé au moment où il est servi.

**Champagne Krug Grande Cuvée 162<sup>ème</sup> édition** : magnifique équilibre. Vin gourmand.

**Champagne Krug 2004** : très joli nez et élégant. Vin direct et franc. Grand vin.

**Champagne Krug Grande Cuvée 160<sup>ème</sup> édition** : nez riche, vin généreux et bien construit. La gourmandise est là.

**Champagne Krug 2003** : assez amer et devient plus civilisé. Devient plus élégant et subtil.

**Champagne Krug Grande Cuvée 159<sup>ème</sup> édition** : belle fraîcheur, élégant et subtil.

**Champagne Krug 2002** : solide et puissant. N'a pas la longueur du 2004.

**Champagne Krug Grande Cuvée 158<sup>ème</sup> édition** : bien équilibré et gourmand.

**Champagne Krug 2000** : beau et gourmand.

**Champagne Krug Grande Cuvée 156<sup>ème</sup> édition** : nez superbe. Vin généreux, puissant et long.

**Champagne Krug 1998** : nez superbe, belle expression de chardonnay. Vin fluide, agréable, de belle fraîcheur. Grand vin très jeune, c'est mon préféré des millésimés.

**Champagne Krug Grande Cuvée 154<sup>ème</sup> édition** : fabuleux et gourmand. Alors qu'il est grand, je trouve le millésimé presque plus grand.

Les 17 vins que nous avons dégustés sont manifestement des vins racés et nobles. On est dans l'aristocratie du champagne. Les Grande Cuvée sont plus complexes et plus riches que les millésimés, et le temps joue un rôle crucial. Plus une Grande Cuvée est ancienne et plus elle est riche et délicieuse.

Les millésimés sont plus différents les uns des autres avec de belles personnalités, le 2003 étant très différent du 2008 par exemple.

Nous passons à table et le repas a été conçu par **Arnault Lallement**, le chef trois étoiles de l'Assiette Champenoise et grand ambassadeur de Krug. Le thème du moment est : un plat une saveur, pour accompagner les champagnes.

Justin, grand amateur, a apporté un **Mesnil Nature Vin Nature de la Champagne, vin de raisins blancs Julien Tarin années 60**. Ce vin tranquille de l'ancien propriétaire du Clos du Mesnil m'émeut au plus haut point car il est sauvage et fabuleux. Il est tellement hors norme que je suis ému. Il a un nez de framboise.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1998** fait très jeune avec une bulle forte. Il est tranchant, pointu et il est très grand. Je l'aime beaucoup.

Mais le **Champagne Krug Clos d'Ambonnay 1998** est un géant. Il a la puissance du pinot noir dans une expression d'une noblesse infinie et un fruit totalement bluffant. Quel grand vin.

Le **Champagne Krug rosé 22<sup>ème</sup> édition magnum** est fait de vins de 2010 et de vins plus vieux. Il est élégant et fluide.

Mes notes s'arrêtent là car arrivent deux vins gigantesques. Le premier est le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette olive** (qui est la première) que j'ai apporté. A l'ouverture, le vin a fait un joli pschitt. Le bouchon portant un numéro 38 la maison Krug a pu retrouver qu'il s'agit de la **140<sup>ème</sup> édition** issu de la vendange 1984 et qui a reçu son bouchon en 1988. Ce vin a une rondeur extrême et il montre à quel point le temps forge les grands vins.

En même temps est servi le **Champagne Krug Collection 1981** d'une richesse gustative infinie. Comment est-il possible que ce vin soit aussi puissant. C'est une bombe de grandeur et de bonheur.

De ce repas je mets en premier le Collection 1981 pour une maturité exceptionnelle, en deuxième le Vin Nature de Julien Tarin car j'ai eu une émotion extrême devant un vin qui n'existera plus jamais, en troisième mon apport, le Grande Cuvée 140<sup>ème</sup> édition qui est la synthèse de tout ce que la Grande Cuvée peut offrir avec l'âge et en quatrième l'Ambonnay 1998.

**Eric Lebel** qui a été depuis 1998 le chef de cave a animé cette dégustation avec compétence et une grande générosité. La cuisine a été sublime et l'accueil de toute l'équipe de Krug a été chaleureux et « familial », même si Olivier Krug nous a manqué. Ce fut un grand moment qu'aurait aimé Joseph Krug fondateur génial de cette grande maison de champagne.

Amicales salutations de François Audouze