



Le Champagne Dom Pérignon 2002 est un grand champagne. Mais avec mon fils, que je n'avais pas vu pendant de long mois, il prend une saveur toute particulière.

Dîner à la maison avec mon fils, déjeuner au restaurant "Encore" de Yoshi Morie, un autre dîner avec mon fils, déjeuner au restaurant Le Petit Verdot, déjeuner au restaurant Mary Goodnight, réveillon de Noël en famille.

Mon fils n'était pas venu en France depuis cinq mois. Après les événements fous que j'ai suscités où le vin est à l'honneur, je crus prudent d'annoncer une diète pendant la semaine où il serait chez ses parents. Mais il restait un peu du magnum du **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1991** du dîner de vigneron. Nous n'allions quand même pas le laisser ! Sur une quiche lorraine et des fromages, ce beau vin a montré des saveurs ensoleillées de jaune d'or. C'est un grand vin solide et droit, fort plaisant le jour d'après.

Ce soir, ma femme a voulu gâter son fils avec une terrine de foie gras. Ce serait un crime de boire de l'eau. Il faudrait un champagne jeune pour le boudin blanc qui va suivre et les foies gras cuits sur une crème de noix et panais. Mais en cave, le seul champagne au frais, prêt à boire est un **Champagne Dom Pérignon 1966**. Est-ce bien raisonnable ? Je n'ai qu'un fils et je le vois peu. Laissons nous aller.

Le bouchon est difficile à lever car il est coincé. Je pressens un problème et le bouchon se casse. Le bas monte avec un tirebouchon, délivrant un pschitt discret. La bulle est présente. Le nez fait penser au miel pour ma femme et mon fils. Pour moi c'est plutôt une pâte de fruit. En bouche, c'est un éclat de saveurs complexes et variées. S'il y a des évocations florales, ce sont surtout des fruits délicats que je ressens. Tout au long de la dégustation ce vin saura changer en permanence de visage, offrant du souriant, du profond, de beaux fruits et des bouquets de fleurs. J'avais en tête que 1966 est l'année que je préfère de la prodigieuse décennie des années 60, la plus belle pour Dom Pérignon.

Il est certain que le Dom Pérignon Œnothèque 1969 du dîner récent est transcendantal par rapport à ce 1966, alors que je préfère habituellement les dégorgements d'origine, plus conformes à mes chronologies. Mais ce 1966 est d'une grâce et d'une complexité qui m'enchantent. Avec mon fils nous profitons d'un très grand moment. C'est si agréable de partager avec lui.

Lorsque le chef **Yoshi Morie** a quitté le restaurant Le Petit Verdot, ce fut un petit coup de tonnerre dans le monde de la gastronomie. Lorsqu'il a ouvert le **restaurant Encore**, la critique a unanimement salué cette naissance. Une table est réservée par ma fille. Le volume de la salle est agréable, la décoration minimaliste est de bon goût. Ici, ce sont des petites tables en bois et des ardoises qui servent de menu. L'atmosphère est de bistrot.

Je choisis dans l'intelligente petite carte de vins un **Champagne Léclapart cuvée l'Artiste blanc de blancs extra-brut 2008**. Mon choix sur l'ardoise est moules du Mont Saint-Michel, chou Kale, panais / boudin kintoa, persil, tubéreux / poire caramel, glace à la liqueur de cédrat. Je ne m'attendais pas à quelque chose d'aussi simple et aussi peu cuisiné. Lorsque je m'en suis ouvert au chef, il m'a indiqué que c'est le soir qu'il fait des plats plus gastronomiques. Ma fille est contente de trouver ici du chou Kale qu'elle est une des seules à offrir au café Pinson.

L'ambiance bistrot se confirme lorsqu'on constate qu'il n'y a pas de rince-doigt après les moules et lorsque les couverts ne sont pas changés entre les moules et le boudin. A ma question on répond : "bistrot".

Le champagne est bien fait et on sent que le côté extra-brut est un peu fort et agresse les joues. Mais ce beau champagne accompagne tout le repas avec beaucoup de justesse. On y revient de plus en plus avec plaisir car il s'assagit. La cuisine est simple, peut-être un peu trop simple par rapport à ce que j'attendais. A revoir le soir, car dans ce cadre agréable, j'aimerais bien que le grand talent de ce jeune chef s'exprime.

Mon fils a visité ma cave et je suis fier de lui montrer les transformations. Pour un prochain dîner, je choisis un vin que j'ai envie de découvrir avec lui. Pour son chouchou, ma femme a mis les petits plats dans les grands. Nous commencerons par des coquilles Saint-Jacques crues recouvertes de deux caviars distincts apportés par mon fils. L'un est d'Aquitaine et l'autre d'Uruguay. Ensuite, sur une grosse plaque de sel chauffée au four ma femme étalera des petites langoustines qui cuiront très légèrement sur la surface de la plaque posée sur table et nous continuerons le repas avec une sole à peine poêlée agrémentée par une purée de pomme de terre.

La bouteille prise en cave est un **Champagne Private Cuvée Krug années 60**. L'étiquette est de grande beauté et j'ai une grande envie de ce vin rare. Je commence à écarter les branches du muselet et tout-à-coup, le bouchon et le muselet sortent sans effort, car le bouchon, trop chevillé n'adhérait plus au goulot. Pas la moindre surpression de gaz. Je commence à m'inquiéter. La couleur est grise, le nez est neutre. L'attaque du vin est belle mais c'est la catastrophe dans le final qui s'évanouit en serpillère. Je suis triste, mais aussi parce que je pense à tous ceux qui me restent. Une gorgée tentée une heure plus tard est écœurante.

Nous n'allons pas gâcher notre repas. Un **Champagne Dom Pérignon 2002** est immédiatement ouvert. La contreperformance du Krug est un tremplin pour le Dom Pérignon qui n'en paraît que plus spectaculaire. Il a tout, les fleurs blanches, les fruits blancs et une belle onctuosité. Il est vivant, rassurant, tout ce qu'il faut pour les coquilles et les deux caviars. L'Aquitaine est plus iodé, plus vif, plus claquant sur la langue. L'Uruguay est plus rond, plus gras, aux grains plus gros, et a plus d'ampleur en bouche. Il est moins long mais plus charmeur. Au final, malgré la pertinence de l'Aquitaine, c'est l'Uruguay qui emporte nos suffrages.

Mon fils est vraiment le chouchou de sa mère, car elle sort l'arme fatale contre l'anorexie, une crème fouettée que l'on inonde de griottes dans un coulis lourd comme le plomb.

Pour cicatriser les blessures causées par ce mauvais Krug, je sers deux verres de **Chartreuse Tarragone fin des années 20** qui est une des preuves majeures de l'existence de Dieu, tant elle offre un bouquet de fleurs de printemps irréelles et sucrées. Dans un but purement scientifique, car on ne fera jamais assez d'expériences pour faire avancer la science, je me suis versé un petit verre de **Bénédictine des années 50**. Elle est plus vive et plus mentholée, mais elle n'a pas l'ampleur et la richesse de la Tarragone. Après ce passage dans les ordres chartreux et bénédictins, je peux m'endormir du sommeil du juste.

Rodolphe Péters va présenter ce soir ses champagnes aux Caves Legrand et a prévu de déjeuner au **restaurant Le Petit Verdot**. Il invite deux de ses amis et je rejoins leur table avec mon fils. Le **Champagne brut blanc de blancs Pierre Péters 1995** a un nez que je commence à trouver un peu bouchonné, ce que la bouche ne confirme pas. Mais contrairement à ces amis, je ne suis pas très à l'aise avec ce champagne que je trouve déviant, c'est-à-dire avec un manque de cohérence entre le nez et la bouche, et des variations trop grandes des saveurs en bouche. On passe du champignon au lacté, de la pâtisserie aux agrumes. Apparemment, cette chamade me gêne beaucoup plus que mes convives plus acquis à la cause de ce 1995. Je persiste à penser qu'il y avait un manque d'équilibre. Mais, comme dirait Aimé Jacquet, les fondamentaux étaient là.

Le **Champagne Les Chétilons Pierre Péters 2004** apporte une confirmation de ce que je pensais, car je m'exclame : "ah, ça c'est du champagne !", ce qui n'est peut-être pas d'une diplomatie extrême. Bien sûr il est jeune après le 1995 mais il a tellement de grâce et de droiture que je suis aux anges.

Nous prenons tous le même menu : fricassée de champignons et œuf mollet / pintade fermière rôtie, jus de cuisson à la pomme de terre de Noirmoutier / croustillant de pommes, glace à la cannelle. C'est franc, c'est simple, mais c'est gourmand, ce qui manquait à la cuisine du restaurant "Encore".

Le **Château Rausan-Ségla 1990** est une magnifique surprise. Carré, bien assis sur ses jambes, solide, aux tanins d'une grande élégance, ce vin s'exprime d'une façon remarquable. Ce vin est en ce moment dans une phase d'une grâce spéciale et exceptionnelle. Ce qui me plaît, c'est que tout est judicieusement ciselé. Nous sommes face à un grand vin. Fort curieusement, le fond de verre senti en fin de repas évoque le café.

Hidé est un hôte chaleureux, dont le français s'améliore nettement. Les rires ont fusé. L'atmosphère était au partage. Le Petit Verdot est un lieu qui est cher à mon cœur.

Radio Courtoisie est une radio libre sans publicité qui ne vit que de dons. Le journaliste qui m'interroge est bénévole. La discussion porte sur mon livre puis elle dérive vers les vins, car nous sommes juste avant Noël. En une heure et demie de discussion, on pourrait penser que j'ai épuisé tout ce que j'avais à dire, mais en fait je n'ai pas abordé plus qu'un dixième de ce que je voulais dire.

J'invite le journaliste Hugues Sérapion en un endroit qui m'est inconnu et porte un nom curieux. C'est le **restaurant Mary Goodnight** dont la cuisine est d'inspiration indienne. Je veux faire plaisir au journaliste en commandant un Dom Pérignon 2002, mais il n'y en a plus. Les cartes qui ne représentent pas l'offre disponible, ça a le don de m'énervier. Je commande un **Château La Lagune 2006** et ce sera un petit clin d'œil à Caroline Frey qui participait au dîner de vignerons d'il y a une semaine.

Nous prenons des Spring Rolls de crevettes et un Tigre V.O. qui est en fait une agréable pièce de bœuf coupée en tranche peu épaisses, d'où le tigre. La cuisine est bonne, aidée par les douces épices qui ont l'avantage de ne pas écraser le vin. Son nez est d'une belle richesse et l'on pressent des tanins puissants. En bouche le vin est solide, aux tanins très présents et j'ai perçu un agréable velouté. Le vin est très cohérent, mais j'aurai toujours du mal avec les bordeaux trop jeunes quand on sait combien il seront grands dans vingt ans lorsque toutes les pièces du puzzle seront assemblées.

La décoration du lieu est agréable, le service est assez attentif. C'est une aimable cuisine, mais à part les deux vins cités, la carte des vins est trop maigre pour un amateur.

C'est Noël. Mon fils a regagné Miami et ma fille cadette est allée fêter Noël auprès de son frère. Le comité est restreint car nous avons chez nous notre fille aînée et ses deux filles. J'ai envie de fêter ma fille aînée qui a choisi une nouvelle voie professionnelle. Ce sera un vin de haute renommée. Comme j'aime faire cohabiter les étoiles et les fantassins, car c'est l'essentiel de ma philosophie, j'ajoute un autre rouge.

L'après-midi se passe dans le rire et la joie d'être ensemble. Le sapin s'illumine, les cadeaux s'échangent dans l'excitation. J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1975** dont le bouchon se

casse en deux. Il faut extirper la lunule collée au goulot et un pschitt sympathique accompagne la sortie du chaînon manquant. Le champagne est d'une couleur ambrée. Le goût est très jésuite. C'est : "je pourrais dire, mais je ne dis pas". La complexité est extrême, mais on est dans un registre sérieux plus que charmeur. On est bien loin de la fanfare qu'offrait le Dom Pérignon (Enothèque 1975). Mais le champagne a une personnalité folle. Il est complexe et sérieux. Les gougères de mes petites filles ressemblent plus à des crêpes qu'à des gougères, mais peu importe, le goût est là.

Sur des coquilles Saint-Jacques crues au caviar d'Aquitaine, le champagne devient éblouissant. Sur une terrine de foie gras, il devient onctueux, plus charmeur. C'est indéniablement un grand champagne, complexe, énigmatique, peu charmeur, qui est loin de l'Enothèque buée au dîner de vigneron récent.

Pour le cochon de lait aux pommes de terre, le **Clos de Vougeot A. Bichot 1966** avait un superbe niveau et une couleur engageante. Versé dans le verre, le vin claqué en bouche. Il est excitant et follement bourguignon, râpeux comme je les aime.

A côté de lui c'est la star prévue pour honorer ma fille : **Château Cheval Blanc 1989**. La couleur est très foncée. Ce qui apparaît, c'est un vin très pur.

Je suis content que ma fille et moi ayons la même analyse. Le Cheval Blanc, c'est le gendre idéal, en gants blancs. Le Clos de Vougeot, c'est le loulou de banlieue, le vin canaille. Et vers qui va notre cœur ? Vers le loulou. Il ne fait pas de doute que le Cheval Blanc sera un jour un vin éblouissant. Mais aujourd'hui, s'il a la matière, il est trop "propre sur lui". Alors que le bourguignon nous fait de l'œil et nous emporte dans une danse chaloupée.

Ma fille sait que c'est le Cheval Blanc d'une grande année que je voulais lui offrir. Mais nous convenons tous les deux que celui qui emporte nos cœurs, c'est ce fantassin, ce roturier, qui est là au moment où il le faut. Le Cheval Blanc a un grand futur, mais ce Clos de Vougeot roturier a un grand présent, obtenant nos suffrages, avec des complexités et une tension que le bordeaux n'a pas.

Avec mes petites-filles, nous avons chanté en karaoké tous les chants de Noël, de Tino Rossi à Mireille Mathieu en passant par les Nana Mouskouri et autres fantômes du passé. Tout était bonheur. Un ordinaire Clos de Vougeot a surclassé une icône du vin bordelais. C'est pour cela qu'il faut avoir l'esprit ouvert pour le vin et ne pas négliger les "fantassins". Ce fut un joyeux réveillon de Noël.

Amicales salutations de François Audouze