



Ma nouvelle cave s'organise et je range les bouteilles vides. C'est l'occasion de faire une photo de classe de vins de la Romanée Conti qui ont été bus avec des amis ou des proches. Comme à l'école, les plus grands sont derrière.

Déjeuner de famille avec une belle surprise, déjeuner chez mon ami Tomo avec des grands vins, visite au siège des champagnes Laurent-Perrier et déjeuner au château de Louvois.

On apprend toujours au sujet des vins, et j'adore ! C'est un déjeuner en famille pour l'épiphanie et le Noël des petits enfants absents à la date officielle. Nous sommes neuf, mes deux filles, leurs quatre enfants, mon gendre et ma femme.

Je suis descendu en cave, pour choisir les vins. Je suis paré pour les champagnes et un vin blanc que j'affectionne est à bonne température. Pour les rouges, je vais chercher dans une zone où j'ai isolé des "bas niveaux". J'ouvre deux vins. L'un me semble définitivement perdu. L'autre émet des fragrances de fruits qui annoncent un retour possible. Pour ne pas être pris au dépourvu, je repère un vin de secours.

Pour l'apéritif, j'ouvre un **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1992**. D'emblée, on sent que ce champagne est grand. Il est sans histoire, c'est-à-dire qu'il trouve tout de suite son registre. La poutargue bien moelleuse lui donne de la tension du fait de son sel et son iode. Le champagne claque bien sur la langue. Pour mon gendre comme pour moi, il joue à un niveau supérieur à ce que nous attendions. Sa sérénité est remarquable. Pourquoi analyser un champagne qui est une synthèse ? Il conquiert nos cœurs sans avoir à décliner son identité.

Les coquilles Saint-Jacques sont cuites sur des galets déposés dans nos assiettes. L'effet est moins percutant que celui des langoustines cuites sur les mêmes galets. Le **Clos de la Coulée de Serrant Savennières N. Joly 1990** apporté par mon gendre est un délice. Il attaque la bouche comme un

bonbon. Ce sont les saveurs sucrées qui débute, mais viennent ensuite des strates de complexité. Ce vin est grand, joyeux, mais on ne peut pas dire qu'il soit très complexe. Il est plaisant et "nature", gourmand. Les ormeaux que ma femme a cuits pour la première fois demanderaient un vin rouge, mais le Savennières s'en accommode bien. Il continue avec brio à s'accorder avec les coraux des coquilles qui sont normalement sur le terrain de chasse des rouges.

Je remonte le **Château Ausone 1937** qui avait un niveau très bas. Je ne crois pas en lui, mais je goûte un vin qui est du vin, défavorisé par un final désagréable. Je ne le sers pas. Mon gendre constatera qu'il a encore quelque chose à dire mais qu'il ne faut pas insister.

La bouteille suivante était plus prometteuse à l'ouverture et effectivement le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953** a un nez sympathique, avec un joli fruit suggéré. En bouche le vin a les vibrations du domaine, avec le sel très caractéristique. Mon gendre voit de la vanille que je ne ressens pas. Le vin est objectivement un peu fatigué, et j'ai peur de la réaction de mes enfants, mais tout le monde le boit. Et sa complexité se développe sur le gigot d'agneau à la purée Robuchon. Ayant peur qu'ils ne vibrent pas avec ce vin où je trouve beaucoup de qualités du domaine, je vais ouvrir le vin de réserve.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996** est une explosion de joie. Tout est si généreux, facile, gouleyant et agréable à boire. On va chercher bien vite un saint-nectaire et un vacherin qui l'accompagnent gentiment. Et c'est alors que mes enfants me disent : "tu sais, la Côte Rôtie est beaucoup moins intéressante et complexe que le Richebourg qui est superbe". Et je suis heureux, car ce vin, qui avait à l'ouverture une petite fatigue s'est épanoui, est devenu à la fois salé et sucré, avec un velours confortable et une richesse qui devient explosive dans les dernières gouttes de la lie.

Alors que le vin de Guigal a tout pour lui, facile et plaisant, nous avons préféré un vin plus difficile mais porteur de plus de complexité et d'émotions. La convergence de nos réactions est le meilleur cadeau de Noël que je pouvais recevoir, car c'est agréable de savoir que nous sommes en phase.

Une de mes petites filles a eu la fève et m'a nommé roi. Tout va pour le mieux dans le royaume familial.

Avec Tomo, nous avons envie d'ouvrir des bouteilles qui ont marqué l'histoire et justifient l'aura qu'elles ont acquises dans les livres. Nous avons commencé et sur les deux ou trois dernières expériences, les bouteilles de Tomo n'avaient pas la qualité qu'elles auraient dû avoir. Cela m'a contrarié et a aussi contrarié Tomo. Il a envie de rattraper son retard, même si l'on ne peut pas passer son temps à calculer d'éventuels retards ou avances.

Ce dimanche midi nous sommes invités, ma femme et moi, dans le nouvel appartement que Tomo et son épouse viennent d'acquérir. Tout ici est beau. Tomo vient avec deux verres pour que nous trinquions. Le liquide est légèrement ambré, le nez est profond. Il n'y a pas une trace de bulle, mais je sens qu'il s'agit d'un champagne et d'un champagne noble. Au nez je pense à Krug, mais sans certitude. En bouche, je songe à une grande année, qui pourrait être des années 60, mais j'annonce 1959. Il s'agit en fait d'un **Champagne Dom Pérignon Énothèque 1962**. Ce qui m'étonne, c'est que le champagne fait son âge, puisqu'il a perdu sa bulle et a des arômes légèrement fumés, de citron et de fruit orange comme l'abricot. Il doit s'agir d'un dégorgement ancien, puisque l'on n'a pas la vigueur des Énothèques. Tomo me montre la bouteille et je vois un **dégorgement de 2002**.

Ce qui m'étonne, c'est que le champagne ait pu perdre toute sa bulle alors qu'il n'a que 11 ans depuis son dégorgement. Il a donc rattrapé le chemin de vie des mises d'origine. C'est un grand champagne, avec des évocations qui changent tout le temps. Sur de la rosette, c'est un régal. La saucisse de Morteau servie chaude crée une amertume peu plaisante pour le champagne.

C'est à table que le Dom Pérignon va montrer ses belles qualités. Le chef qui officie en cuisine est **Tsuyoshi Miyazaki**, second du célèbre restaurant "Passage 53". Il a écrit pour lui-même les principaux ingrédients du menu sur un papier où se mêlent le japonais, le français et l'anglais. Par malheur, j'ai perdu toutes les photos du repas, par une manipulation que je n'arrive pas à comprendre, aussi ce menu, seul élément que j'ai conservé, est-il approximatif, car non corrigé par

les photos, supports de mémoire. Le voici : cerfeuil, tubéreuse en croquette avec sauce à la truffe / foie gras, clémentine, vanille brioche / brandade de morue, pomme de terre, fleurs, ciboulette thaï / huître, mascarpone, algues, émulsion, sauce "crustomarine", mini-oseille / pasta d'aubergine, caviar, pois chiche, jus haddock, huile noisette / maquereau, noisette muscade, pachoi fromage blanc, raifort, cresson moutarde / endive braisée, épices, sauce abricot séché, huile de menthe / lotte, crème, panais en purée, huile, épinard, orange / topinambour fumé, ravioli, bouillon de peau de topinambour, truffe noire / canard colvert, sauce salmis, Tatin de pomme, poivre noir / tourte de colvert, truffe noire, oignon, sauce truffe / biscuit fourré à la truffe, glace à la truffe.

Ce menu est un chef d'œuvre de délicatesse mise au service d'une profusion frisant l'excès de produits rares. Le chef s'en est sorti avec une remarquable élégance. Les plats les plus extraordinaires sont le cromesquis à la chaude sauce de truffe, l'huître très iodée, le maquereau et le colvert. Le dessert fait aussi partie des merveilles.

Le Dom Pérignon 1962 prend de plus en plus d'étoffe, devient pulpeux avec de belles notes de crème de citron. Comme il s'est asséché assez vite, il faut ouvrir un **Champagne Krug Grande Cuvée demi-bouteille** très jeune. Ce champagne est agréable, mais on mesure l'extrême distance qui le sépare d'un champagne ancien qui a développé des complexités qu'il n'aurait qu'avec plus de quarante ans.

Tomo apporte un verre de vin rouge et sans hésiter j'affirme par le seul parfum, bourgogne et j'ajoute domaine de la Romanée Conti. Un tel parfum, ça ne s'invente pas. En bouche, je pense années 80. Situer le vin du domaine est plus difficile. Il s'agit de **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1978**. Le vin est absolument superbe. Il a tout ce que j'aime des vins de la Romanée Conti, le sel intense, une personnalité raffinée. Il s'accorde très bien avec le maquereau (mais oui !), le colvert et la truffe en croûte, mais aucun plat n'apporte réellement un supplément d'âme car il vogue au sommet. Il est loin de La Tâche 1962 légendaire que j'ai bue avec Tomo, mais il boxe dans une belle catégorie. Son élégance et sa subtilité sont spectaculaires.

Assez rapidement, nous avons aussi essayé les différents plats avec le **Château d'Yquem 1949**. Sa couleur est d'un or orangé. Son nez est riche et évocateur de milliers d'arômes. En bouche le vin est lourd, riche, d'une plénitude absolue. Dans toutes les associations, il est trop puissant pour les plats qu'il domine. Il faut le boire seul et ce qui me frappe, c'est que ce vin est totalement parfait, impression que j'ai souvent avec les très vieux Yquem de grandes années. On pourrait critiquer tel ou tel aspect du champagne ou du bourgogne, mais avec Yquem, c'est impossible. Il a atteint une telle cohérence qu'il paraît d'une solidité indestructible et irréfutable.

Ce repas est impressionnant. Tomo a voulu compenser de récentes expériences et il l'a fait plus que brillamment. Tout fut raffiné. Classer les vins serait difficile mais je ne peux m'empêcher d'avoir un petit faible pour La Tâche. Tomo a été brillant et généreux. Ouvrons vite d'autres merveilles.

Au siège de **Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne**, je suis reçu par Alexandra Pereyre de Nonancourt qui m'a invité. Nicole Snozzi qui connaît la maison depuis 22 ans me fait faire la visite des lieux. Je mesure pourquoi les architectes sont sollicités par les grandes propriétés viticoles lorsque je visite une salle de maturation. C'est une véritable œuvre d'art, créée par Jean-Michel Wilmotte. Les proportions sont d'un immense raffinement ainsi que le choix des couleurs. Dans les interminables galeries de la cave, je rencontre José, qui tourne de l'ordre de 60.000 bouteilles par jour et m'explique les cycles de rotation du remuage. C'est impressionnant. Nous remontons en salle de dégustation pour goûter quelques rosés.

Le **Champagne Laurent-Perrier rosé 2008** est fait de pinot noir. La couleur de pêche est très élégante. La bulle est forte. Les fruits sont très présents et multiples. Il y a une petite amertume dans le final. Quand le vin s'élargit dans le verre, le fruit est plus compoté. C'est un vin gastronomique, qui serait plus plaisant à table qu'en apéritif.

Le **Champagne Laurent-Perrier rosé 2006** a la même jolie couleur de pêche. Le nez est plus vineux. L'attaque est plus belle mais la matière est un peu moins consistante. Le final est plus enjoué. Il y a un peu de bonbon anglais. Je préfère le 2008 dans sa rigueur.

Nous sommes rejoints par Jordi Vinyals, Directeur Général Commercial. Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Alexandra rosé 2004** a beaucoup plus de fruit que les précédents, et beaucoup plus de richesse et d'opulence. Il marque un saut gustatif majeur. Il est plus doux et plus voluptueux, fait de chardonnay.

Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Alexandra rosé 1998** a beaucoup de charme. Il est plus assis, avec des fruits plus compotés et confits. Il est plus noble, mais je préfère le 2004, à la vivacité plus nette.

Nous nous rendons au **château de Louvois** pour déjeuner. La décoration est raffinée. Dans le joli salon, face à la cheminée, j'ouvre le vin que j'ai apporté dont j'espère qu'il créera des fécondations réciproques avec les champagnes que nous allons partager.

Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle magnum fait de 1999, 1997 et 1996** a été dégorgé au 1er trimestre 2012. Il est d'une grande vivacité et d'une grande tension. Je l'aime beaucoup et il correspond à l'image que j'ai de ce grand champagne. Frais, il se boit avec envie.

Le menu est ainsi conçu : fines lamelles de Saint-Jacques aux noisettes torréfiées / joue, jarret et ris de veau braisés, pomme duchesse / parmesan 24 mois, gouda 48 mois et Moliterno aux truffes / chartreuse aux poires.

Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle magnum fait de 1999, 1997 et 1996** a été dégorgé au 2ème trimestre 2010. Alors qu'il s'agit du même champagne, il y a une très grande différence. Le second est plus complexe, plus raffiné, et je serais bien en peine de les départager, même si j'ai un petit faible pour le plus vif servi en premier.

Le **Champagne Laurent-Perrier Les Réserves Cuvée Grand Siècle magnum fait de 1995, 1993 et 1990** est strict, précis, noble. Il est à mon goût moins "Grand Siècle" que les deux premiers et Alexandra Pereyre n'est pas de mon avis, car son cœur penche pour celui-ci. Il est servi en même temps que le **Côte du Jura Chardonnay 1959 d'Emile Bourguignon** à la couleur d'un jaune profond. Le nez de ce vin est une bombe de fruits. En bouche il est d'une invraisemblable longueur. Je suis aux anges et il propulse le champagne, lui donnant plus d'ampleur. Alexandra est plus favorable à boire ses champagnes sans cet accouplement, mais elle convient que la cohabitation est intéressante. Je suis heureux que ce vin du Jura soit aussi grand et s'accorde bien au beau champagne.

Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle Lumière du Millénaire magnum 1990** est un champagne de grande qualité, opulent, riche et complexe et je suis honoré que l'on m'ait fait goûter ces deux champagnes rares. Mais ma préférence ira vers le premier Grand Siècle fait de 99, 97 et 96 dégorgé en 2012, car il est le plus conforme au goût que j'ai acquis du Grand Siècle.

Tous ces champagnes sont grands, frais floraux, nobles et rafraîchissants. Ce sont de "vrais" champagnes.

David a fait un service de grande classe. La charmante cuisinière a réalisé un repas de grande qualité et nous avons bavardé avec elle de cuisine et d'accords mets et vins. Dans une ambiance amicale et généreuse, j'ai pu mesurer toute la grandeur du Grand Siècle, que je connais bien sûr, mais qui se boit encore mieux "en famille", avec ceux qui en ont la responsabilité.

Amicales salutations de François Audouze