



Ce **Champagne Billecart-Salmon magnum 1961** qui a été ouvert aux Crayères, dans un état de grâce, est l'un des grands champagnes qu'il m'a été donné de boire.

Dégustation des champagnes Jacques Selosse, déjeuner à l'hôtel Les Avisés, dégustation des champagnes Krug, dîner au restaurant Le Parc de l'hôtel Les Crayères à Reims, dégustation des champagnes Philipponnat.

Après une courte nuit au Château de Fère à Fère en Tardenois, jolie demeure qui gagnerait peut-être à adopter des standards d'hôtellerie de luxe plus actuels, les deux groupes de russes qui veulent visiter la Champagne, vont faire, ce sera la seule fois pendant notre séjour, une visite conjointe. Nos deux bus se retrouvent donc au siège de la **maison de Champagne Jacques Selosse**.

Ce que je souhaitais, dans le voyage éducatif que font ces amateurs, c'est qu'ils écoutent la philosophie d'**Anselme Selosse** grand innovateur avant-gardiste. Je pouvais craindre qu'avec les traductions, le discours d'Anselme soit mal compris, mais il a réussi à captiver son auditoire par un exposé simple, riche, traduit par Polina, la sommelière accompagnatrice du deuxième groupe. Pendant qu'il parle des fondements de son action, il nous sert ses vins.

Le **Champagne Selosse lieudit Les Carrelles** est fait de millésimes de 2003 à 2007. Le nez est très intense où je perçois de la pâte de fruit. La bouche est gourmande, ce qui n'empêche pas des notes salées. Agréable et typé, c'est un beau champagne.

Le **Champagne Selosse 1998** est très doux, agréable, enveloppant et équilibré. Le mot qui vient est nirvana. Le fruit est pur et intense. Dans la persistance aromatique je ressens la pâte de fruit.

Le **Champagne Selosse 1999** est plus un vin d'automne. La couleur est plus claire, le nez est moins doux. Mais c'est un grand vin en bouche, d'une race folle. Il est élégant, plus profond, très différent du 1998. Le vin est plus évolué avec dans le final des notes de thé et de sel.

Le **Champagne Selosse 2002** est, selon Anselme, un sumo. Il paraît lourdaud, mais il a de l'énergie à revendre. Fumé, pruneau, thé, caramel, il a une incroyable persistance. L'attaque est forte et le final est frais, élégant, laissant une empreinte forte. Il sait être très gourmand.

Le **Champagne Selosse 2003** a un nez plus discret. Le vin est plus étrange. Sa personnalité très différente est spéciale. J'aime beaucoup son étrangeté. Anselme nous propose alors une expérience assez folle, puisqu'il envisage de mettre de l'eau dans le champagne, comme on le fait pour saisir une

sauce réduite. C'est fou comme l'eau élargit le champagne. Il faut le boire pour y croire. Un tel moment enthousiasme l'auditoire.

Le cadeau d'Anselme est de nous ouvrir un **Champagne Seloisse 1990**. L'âge fait apparaître le calcaire, l'origine première du vin. Très minéral, ce vin est d'une longueur extrême. Il s'est un peu simplifié. Il titre 14,2° comme le 1999. Je ressens une belle fraîcheur citronnée. Ce vin est très différent des autres déjà dégustés.

Nous remercions Anselme et allons déjeuner dans la **salle à manger de l'hôtel Les Avisés** où je salue Corinne, la femme d'Anselme, qui a décoré avec goût cet hôtel.

Le menu composé par **Stéphane Rossillon** : blanc manger d'avocat pamplemousse, chair de crabe, feuilles de roquette / thon mi-cuit à la plancha, étuvée de chou blanc au fruit de la passion, sésame au wasabi, vinaigrette au soja, haricots coco de Paimpol / Pressa de porc ibérique saisie au poêlon, crémeux de navet et radis poêlés aux épices grillées, figue rôtie / Panna cotta fruits rouges et sorbet fraise. Nathalie l'épouse de Stéphane nous fait le service avec un agréable sourire.

Le **Champagne Seloisse Initial dégorgé en décembre 2013** est agréable, très civilisé. J'aime ce champagne en retenue.

Le **Riesling Muenchberg domaine Ostertag 2009** n'est pas aussi sec que je l'aurais pensé. Il est fruité, agréable et précis. Il a beaucoup d'équilibre et une longueur épicée.

Le **Gevey Chambertin Cuvée Vieilles Vignes Sylvie Esmonin 2009** est très dynamique, pur, précis. Il a beaucoup de fruits noirs généreux, et des épices, dont le poivre noir.

Le **Rosé d'un jour, vin de France, Mark et Martial Angeli 2012 vin d'Anjou** est un vin simple absolument adapté au dessert de fraises. C'est la suggestion de Stéphane, parfaitement judicieuse.

Stéphane nous a fait une cuisine simple, goûteuse, lisible, parfaitement adaptée à un repas de vins. Il a atteint une maturité qui me plaît beaucoup. Ce fut un repas authentique, amical et plaisant.

Les deux groupes se séparent après ce repas. Notre prochain rendez-vous est à la **maison de champagne Krug**. Olivier Krug m'avait prévenu qu'il ne pourrait pas être présent et c'est Mylène, attachée au service des visites, qui nous a guidés.

L'exposé liminaire est fait alors que nous avons en main le **Champagne Krug Grande Cuvée dégorgé en T2 2013**. Il est fait de vins de réserve de 1990 à 2006. Il est d'un bel équilibre et solide. J'avoue que l'exposé sur le génie de Joseph Krug m'est apparu un peu nord-coréen ou cubain, tant il s'éternise et force sur le culte de la personnalité, même s'il est totalement justifié d'insister sur le rôle unique du fondateur de cette maison exceptionnelle. La visite des installations est intéressante, les fûts anciens de petits volumes fascinant les visiteurs.

Nous nous rendons ensuite dans une salle de dégustation que je ne connaissais pas, située dans une maison contigüe où Olivier Krug a passé sa jeunesse.

Le **Champagne Krug millésimé 2003** est très joli, avec des fruits confits élégants. Il est très subtil, malgré une année assez difficile.

Le **Champagne Krug millésimé 2000** est plus acide, a moins de fruits et plus de fleurs que le 2003. Le 2000 évoluera sans doute mieux que le 2003 car le vin est plus fort, mais aujourd'hui, c'est le 2003 qui est le plus convaincant, au final très joli.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée dégorgé en T3 2012** a un nez extraordinaire. Il est plus flatteur que le Grande Cuvée dégorgé neuf mois plus tard. Il a des vins de 1990 à 2005. Il est plus opulent.

Le **Champagne Krug rosé** a une très belle couleur de pêche. Il est parfait, absolument parfait, et d'une totale élégance. L'émotion que je ressens est superlative, alors que je ne suis pas un immense fan des champagnes rosés. Il est fait avec une addition de vins rouges d'Ay et des vins de 2000 à 2006.

Le plus grand des vins est pour moi le 2003 mais le rosé m'a donné un coup de poing au cœur.

Les propos tenus par Mylène sont vibrants, elle transmet une belle émotion. Ma remarque sur son introduction est à la marge et j'ai su que le second groupe a été enthousiasmé de cette même visite, le lendemain. Il faut vite aller se préparer à l'hôtel, car nous allons dîner aux Crayères.

J'avais dîné de mon côté la veille à l'Assiette Champenoise. Au retour à l'hôtel, Andrei m'avait dit qu'il m'inviterait à me joindre à son groupe qui dîne ce soir au **restaurant Le Parc de l'hôtel Les Crayères à Reims**. Nous sommes douze, dont la si mignonne fille d'Andrei, de dix ans, qui dormira, la tête penchée sur l'accoudoir de son fauteuil, adouci par des couvertures, pendant la quasi-totalité du repas. C'est Andrei qui a fait le choix de presque tous les vins, avec une sûreté de connaisseur.

Le menu à douze mains est une originalité qui est servie pendant un mois. Il a été composé par six chefs. Leurs noms figurent devant leurs plats : **Philippe Labbé**, langoustines royales en habit vert, beurre de champagne au caviar osciètre impérial / **Vincent Thierry**, lasagne de homard breton, contrepoint de giroles et noix de ris de veau, mouillée d'une bisque légère / **Philippe Mille** (le chef des Crayères), blanquette de cèpes et truffes blanches, cuisses de grenouilles meunières / **Alain Passard**, turbot grillé, béarnaise au vin jaune, gratin dauphinois au céleri-rave / **Gérard Boyer** (ancien chef historique des Crayères), le feuilleté de pigeonneau au foie gras, émincé de choux, son jus au fumet de truffes / **Philippe Mille**, brie farci de fruits secs à la fève de tonka, pain de campagne aux sarments de vignes / **Arthur Fèvre**, soufflé chaud praliné fruité, crème glacée au café torréfié.

Nous commençons par le **Champagne Billecart-Salmon magnum 1961**, dégorgé très probablement dans les années 80, comme nous le déduisons de l'examen que j'ai fait avec le sommelier. La couleur est de miel. La bulle est extrêmement active. Le nez est superbe et élégant, amplifié par les superbes verres dessinés par **Philippe Jamesse**, le célèbre sommelier du restaurant, qui nous accompagnera ce soir dans un parcours riche de vins extrêmes.

Le vin a tout pour lui. Le fruit est puissant, suave, complexe et élégant. Ce vin est extraordinaire, jeune, noble, avec une arrière-bouche de liqueur de fruit et de miel. C'est un champagne exceptionnel qui est d'un niveau qualitatif hors du commun. Il pourrait figurer dans mon Panthéon.

Pendant ce temps, ma charmante voisine et son voisin sirotent un **Cognac Cuvée Louis XIII**, sans se soucier du choc que cet alcool aura sur les mets et les vins. J'ai eu l'occasion en fin de repas de demander à ma voisine de tremper mes lèvres dans son verre. Ce cognac aux eaux-de-vie parfois centenaires est magique de concentration et de maturité.

Le vin suivant, dont nous boirons trois magnums, excusez du peu, est un **Auxey-Duresses Les Clous, Domaine d'Auvenay, Lalou Bize-Leroy magnum 2006**. Le nez est très riche, très prononcé, très intense et profond. La bouche est douce, suave, contrastant avec le nez. On sent du lait, de la crème, une matière onctueuse. Le final est salin, minéral. La douceur est surtout dans l'attaque. La précision est dans le final. C'est un vin éblouissant. Je ne le connaissais pas, et je suis très impressionné. Ça commence au nez comme la puissance d'un Coche-Dury et ça finit avec la grâce d'un Bonneau du Martray. Il ne passe pas en force mais convainc en douceur, avec un final incroyable. Je trouve ce vin absolument magnifique. Sur un homard exceptionnel et qui ne surjoue pas, il crée un accord de première grandeur. J'ai trouvé le ris de veau trop cuit et m'en ouvrant à Philippe, il m'a dit que c'est la volonté du chef qui a créé le plat du homard avec l'intention assumée que le ris ait ce croquant. Question de goût.

Andrei me demande de trouver un vin pour le turbot, mais après ce blanc transcendantal, comment choisir un vin qui ne soit pas écrasé ? Alors, j'en choisis deux pour que nous puissions les comparer.

Le **Riesling Clos Sainte-Hune Maison Trimbach 2003** est parfait avec la chair du turbot, alors que l'**Hermitage domaine Jean-Louis Chave blanc 2006** est parfait avec le céleri. Pour Andrei, le riesling après l'Auxey-Duresses a du mal. Mais Andrei n'a pas de penchant pour les rieslings. Le Chave a une douceur sucrée. La douceur d'un céleri exceptionnel adoucit les deux vins. La mission

que j'avais donnée à ces deux vins après le bourgogne était quasiment impossible alors que ces deux vins sont grands.

L'**Ermitage Cuvée Cathelin domaine Jean-Louis Chave 2009** est de couleur noire. Le nez est riche. C'est une concoction de fruits rouges et noirs. C'est un jus élégant. Il crée un bel accord sur le pigeon emblématique. Il est très beau sur la truffe, simple dans son expression et complexe dans son énergie. Si jeune, le Cathelin ne montre pas vraiment sa singularité.

Je suis content qu'Andrei, après le repas, m'ait dit qu'il n'aurait pas dû commander les deux bouteilles de Cathelin, car le vin, trop jeune, ne s'exprimait pas comme il faut. On donne tellement aux russes l'image de rustres dépensant sans compter et sans savoir, que cette remarque conforte mon impression d'un homme généreux qui dépense car il peut, mais lucide et connaisseur. Quand on commande un magnum de Billecart-Salmon 1961, trois sublimes vins d'Auvenay et quand on regrette deux Cathelin trop jeunes, on ne peut pas être ce que dit la caricature.

J'ai voulu offrir un vin en fin de repas mais Andrei a refusé, pour retourner au plus vite à l'hôtel. Le repas que nous avons eu, ainsi que le service exceptionnel poussent à considérer que si les recettes provenaient d'un seul chef et non de six, ce repas donnerait, haut la main trois étoiles aux Crayères.

Après une nuit très courte, car il faut partir tôt pour un programme très chargé, nous nous rendons au siège de la **maison de Champagne Philipponnat**.

Charles Philipponnat nous accueille, tout sourire et demande à Nicoletta de nous montrer la vigne du Clos des Goisses. Alors qu'il pleuvait depuis deux jours, nous avons la chance d'un beau soleil. Sur les pentes extrêmement raides, les vignes portent encore quelques raisins oubliés de vendange qui sont délicieux. Il y a du chardonnay et du pinot noir dans ce Clos singulier.

Dans la salle de dégustation nous goûtons des champagnes mais je n'ai pas pris de notes. Rechercher dans ma mémoire sera très difficile.

Le **Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut sans année** m'a fait un bel effet. Je ne commenterai pas le **Champagne Philipponnat 1522 Grand Cru Brut 2005** et le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2005** car malheureusement trop d'événements ultérieurs ont gommé leur mémoire. Mais étant un aficionado de Clos des Goisses, je ne peux qu'en dire du bien.

Charles nous demande alors de sortir dans la cour, car il va dégorger à la volée devant nous un magnum. Charge pour nous de trouver le millésime. Charles a l'expérience et le coup de main aussi le dégorgement est-il réussi. Le vin est superbe. Nous tâtonnons, car les repères sont difficiles sur un champagne non dosé. Il s'agit du **Champagne Philipponnat 1976**. Il est d'une grâce extrême et d'une grande profondeur. 1976 est une grande année et il a encore une belle vivacité et une jolie acidité. Nous sommes honorés de ce cadeau qui démontre, s'il en était besoin, que le champagne est un vin de garde, contrairement à beaucoup d'idées reçues.

Amicales salutations de François Audouze