



Ce **Champagne Krug 1995** s'est montré extrêmement complexe et charmeur dans un déjeuner à la maison.

Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, déjeuner à la maison, dîner chez des amis, déjeuner de famille, déjeuner à La Cagouille, repas dans le sud et déjeuner au restaurant Akrame.

Déjeuner de conscrits au **Yacht Club de France**. Nous sommes chouchoutés par Thierry Le Luc, le dynamique directeur de la restauration. Le menu est : assiette de fruits de mer / filet de bœuf Rossini, pommes au four, fagot haricots verts et champignons / plateau de fromages affinés par Eric Lefebvre / précieux au chocolat et mangue.

Pour l'apéritif nous prenons un **Champagne Veuve Clicquot brut magnum sans année** d'un classicisme rassurant sur de la poutargue, des petits calamars, et trois poissons fumés dont un marlin, un thon et un autre poisson au nom de wahoo. J'ai cru que le nom était une plaisanterie informatique mais pas du tout, ce poisson existe. Les trois poissons font vibrer le champagne.

Après le magnum, c'est un **Champagne Taittinger brut sans année** qui fait suite, qui accompagnera pour moi le plateau de fruits de mer, alors que mes amis auront un vin de Graves blanc. Le champagne n'a peut-être pas la finesse du Veuve Clicquot, mais son fruit large le rend sympathique.

Sur la viande délicieuse, le **Cos d'Estournel 1996** profond, sérieux et appliqué est une belle ressource. Ce vin est droit, facile à lire, pénétrant. Il est suivi par un **Château Figeac 1995** très différent, plus charmeur, plus adulte, plus accompli. Les deux vins se complètent bien car il n'y a pas de compétition. L'ampleur du Figeac convient mieux aux délicieux fromages.

Pour le dessert Thierry Le Luc nous tente avec un rhum à la vanille, **Rhum Blanc Agricole Clément Canne Bleue 2011**. Il l'a fait mariner dans je ne sais quoi pour en diluer la puissance et ce rhum est un péché de luxure. Il est envoûtant.

Le Yacht Club de France est un lieu de plaisance où nous aimons faire escale.

Ma femme était allée il y a deux ans à Art Basel Miami et avait aimé les tableaux d'un peintre de « Street Art ». Son agent nous avait expédié plusieurs œuvres et nous avons décidé d'acquérir trois tableaux. Il y a un ou deux mois, un soir, rentrant en taxi après l'un de mes dîners, somnolant à l'arrière, j'aperçois à l'intérieur d'un immeuble, au rez-de-chaussée, une succession de tableaux que je reconnais immédiatement comme étant de ce même peintre. N'ayant pas le réflexe de faire arrêter le taxi, il me fallait en avoir le cœur net. Revenant devant cet immeuble qui jouxte la Grande Bibliothèque, je vois une bonne vingtaine d'œuvres de cet artiste. La société qui abrite cette exposition est dirigée par une famille fort sympathique. On me donne les coordonnées du peintre. Nous organisons une visite guidée de l'exposition par le peintre lui-même et nous décidons, ma femme et moi, d'acquérir deux nouvelles toiles. L'affaire étant conclue, j'invite le peintre et son épouse à déjeuner à notre domicile, ce qui leur permettra de voir les œuvres « in situ ».

Bonne chère et art cohabitent très bien. Le peintre et son épouse sont charmants. Nous trinquons avec un **Champagne Krug 1995**. Le pschitt n'est pas très nerveux mais la bulle est agile. La couleur est d'un jaune citron prononcé. Ce qui frappe c'est la grandeur et l'originalité de ce champagne. Il n'est pas facile à saisir car il sort des pistes habituelles. L'aspect citronné est marqué, donnant au champagne une acidité affirmée. Mais il y a mille et une évocations de fruits divers, et quelques traces pâtisseries. A l'apéritif, il accompagne des tranches de jambon qui étoffent sa longueur. A table, il est associé à un foie gras et prend une mâche encore plus belle. C'est un champagne racé, inhabituel, très expressif et excitant, noble.

Depuis plus d'une journée une joue de bœuf aux carottes mijotait dans la cuisine. La viande est fondante, un régal. Le **Vega Sicilia Unico 1998** est un vin extraordinaire. Il a bien sûr du cassis et de la myrtille mais aussi du poivre noir, du clou de girofle, du fenouil et une fraîcheur mentholée inextinguible. Ce catalogue à la Prévert pourrait être sans fin, car à chaque gorgée, ce Fregoli ajoute de nouvelles complexités. Le vin est gourmand, joyeux. Il prend possession du palais et s'impose comme un immense vin. J'en suis amoureux. C'est un régal et une jouissance.

Le dessert consiste en de fines lamelles de mangues accompagnées de petits palmiers sucrés. Il se trouve que nous sommes invités ce soir chez des amis aussi me semble-t-il prudent de ne pas ouvrir un liquoreux. J'ouvre un **Champagne Krug rosé** qui doit avoir une trentaine d'année, plus vieux que le 1995 d'au moins dix ans si l'on compare les deux bouchons des Krug. La couleur est de pêche foncée, tendant vers le melon. C'est un rose orangé. La bulle est bien présente. Tout en ce champagne est délicatesse. Le nez est vineux, le goût est velouté, vineux aussi, d'une noblesse rare. L'âge réussit bien aux rosés de cette envergure. Il y a des fruits roses, des agrumes, mais c'est la force vineuse qui s'impose et lui donne une présence imposante.

Le peintre nous a conquis par ses tableaux. Apparemment nous l'avons conquis par ce repas aux vins brillants. De nouvelles rencontres à Paris ou en Arizona, où il réside aussi, se profilent à l'horizon.

Après une prudente sieste nous allons dîner chez des amis. Le **Champagne Cristal Roederer 2004** est extrêmement accueillant. Mais après les deux Krug, surtout le si original rosé, il se montre presque trop prudent et trop conventionnel. Il est agréable sur d'originaux toasts au Tamara truffé.

Sur une délicieuse soupe à la crevette épicée, le **Domaine de Trévallon blanc 2011** affiche une belle personnalité. Il est peut-être un peu écrasé par les épices mais on sent qu'il a du caractère et s'épanouira avec quelques années de plus. C'est un vin typé très prometteur.

Sur un osso-buco aux petits légumes le **Château Gruaud-Larose 1966** est d'une grande sérénité. Il est difficile de lui donner un âge, car tout en lui est équilibré et serein. De belle mâche, raffiné, il est bien présent. Il est très à l'aise et parle juste, sans élever la voix.

Avec une tarte au citron réalisée par le maître de maison, nous goûtons un **Riesling Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine, L'inédit Clos des Capucines domaine Weinbach 2012**. Si le riesling est de belle pureté, il est encore trop jeune pour affronter un dessert aussi fort. Il est donc difficile de le juger. J'ai apporté un **Château Pageot, premier cru Loupiac 1943** au niveau bas de goulot d'une bouteille reconditionnée. C'est sans doute cette opération qui a donné un léger goût de bouchon et de poussière au vin dont on peut mesurer le fruité élégant et la douceur complexe sous ce voile. Même si le défaut s'est estompé, le plaisir n'est pas au rendez-vous.

La cuisine raffinée de nos amis a révélé la grâce sereine du Gruaud-Larose et la promesse du Trévallon blanc.

Déjeuner de famille le lendemain de deux repas arrosés de grands vins. Pour ne pas imposer à mes filles un repas à l'eau, j'ouvre un **Château Haut-Brion 1981**. Ce vin m'avait laissé un agréable souvenir, car cette année relativement limitée a donné un joli Haut-Brion. Sur la joue de bœuf aux carottes qui a mijoté pendant maintenant deux jours, le Haut-Brion trouve de la générosité et des notes truffées. Mais cette bouteille souffre d'un certain manque : il n'y a pas l'énergie et la vivacité d'un grand vin. Ce Haut-Brion est buvable, puisque nous avons terminé la bouteille sans hésitation. Mais cette bouteille n'a pas eu le niveau que j'attendais, ce qui n'a pas altéré la joie d'être en famille.

La Cagouille est un restaurant brasserie de produits de la mer et de bons vins. Le service est attentionné et les produits sont de qualité. Alors on y va de bon cœur. De plus, le propriétaire **André Robert** est un personnage truculent et spirituel. Alors on y court.

Le menu sera : langoustines vivantes pochées minute / moules « façon marinière » / brandade de morue selon la recette de Paul Minchelli. En attendant l'entrée, on croque de petites coques succulentes. Les langoustines sont d'une rare douceur, les moules sont gourmandes et légères, la brandade est divine. Que demander de mieux ?

Sur la carte des vins le choix est vaste et les prix raisonnables. Je jette mon dévolu sur un vin dont j'apprécie l'histoire : le domaine Comte Georges de Vogüé fait des Musigny dont l'un est rouge et l'autre blanc. Le domaine ayant procédé à l'arrachage des vignes des blancs il y a une bonne vingtaine d'années a produit du blanc lorsque les jeunes vignes ont été capables de le faire, et a décidé d'appeler son vin « Bourgogne », pour signifier que ce vin de jeunes vignes ne peut pas être assimilable à un Grand Cru. Sensible à l'élégance de cette décision, je commande donc de la carte le **Bourgogne Blanc Domaine Comte Georges de Vogüé 2000**.

J'en avais bu de très bons lors d'une dégustation verticale des blancs du domaine, mêlant les Musigny et les Bourgognes. Ici, force est de constater que si le vin a de belles qualités, bon sang ne peut mentir, on est plus sur le terrain d'un bourgogne que d'un Musigny, car le vin gouleyant, fruité, reste un peu sur la réserve et manque d'ampleur. Il se comporte très bien notamment sur la brandade qui l'étoffe, mais on est loin d'un grand cru. Je n'ai pas de regret car je suis content que nous ayons honoré un domaine que j'aime particulièrement. La Cagouille est un restaurant qui met de bonne humeur.

Dans le sud, nous recevons des amis. Il y a un an, notre ami a fait une mauvaise chute suivie d'un coma qui faisait suite à d'autres comas anciens. Il est assis à table, profère des paroles incompréhensibles, se référant à des situations qui datent de plus de trente ans. Alors que son œil est parfois vif, je n'aurai jamais le sentiment qu'il m'a reconnu. Il est mon partenaire de parties de belote acharnées aussi ai-je l'espoir qu'en distribuant les cartes à la fin du repas il aura un déclic. Il regarde les cartes sans les voir. Enfermé dans sa bulle, nous ne pouvons que former l'espoir que son cerveau trouve le déclic qui annoncera son retour.

Le menu de mon épouse est jambon de France, pâtes d'Italie au foie gras, quenelles de brochet sauce Nantua, bleu de Termignon et mousse au chocolat. J'ai ouvert un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996**. Ce que j'adore en ce champagne est sa sérénité. Il est confortable. Tout en lui est calmement dosé et il est extrêmement gastronomique. Si le jambon fumé est naturel pour lui, c'est la sauce Nantua qui l'a excité le plus. Le bleu de Termignon est magique, nettement meilleur que celui que j'avais acheté pour le réveillon de fin d'année qui n'arrivait pas à rivaliser avec un stilton de compétition.

Nos amis n'ont pas pu fêter leurs cinquante ans de mariage à cause de la vilaine chute. Le corps humain a tellement de ressources que j'ai espoir que mon ami arrive à réveiller la connexion éteinte. On ne peut pas stopper ainsi une équipe de belote qui gagne.

Apéritif impromptu sur des tranches de pain et un foie gras pour lequel Michel Troisgros a prêté son nom. Il a bien fait. Nous buvons **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996**. Alors que l'Henriot n'avait quasiment pas changé de couleur, celui-ci est légèrement ambré, son jaune doré est appuyé. La bulle est assez active sans être explosive, mais le pétillant est parfait. Dès la première gorgée, on sent que l'on est sur une des plus hautes planètes du firmament. Le champagne est noble, racé, ciselé et vigoureux. Les évocations sont surtout de fruits dont des fruits jaunes bruns ou orangés. On perçoit prune, pêche, mangue, mais plutôt un cocktail indéfini de tous ces fruits. On sent ce champagne noble en pleine possession de ses moyens. C'est vraiment un très grand champagne.

Akrame est le restaurant qui monte, dont la notoriété s'affirme de plus en plus. Je l'avais visité il y a un an et demi. Il est temps d'y revenir. La décoration est agréable, les photos au mur de femmes tatouées sont percutantes. Etant en avance, j'ai le temps d'explorer la carte des vins très originale dont largement plus de la moitié des domaines me sont inconnus. Antoine Pétrus, le dynamique sommelier, qui vient de s'installer à la table voisine, me vante les choix du sommelier du lieu. Le choix du menu est à 3 ou 4 ou 6 plats. Avec mon invité nous nous calons sur quatre plats, dont l'option est sur la viande. Je prendrai le pigeon et mon ami le ris de veau.

Voici comment est intitulé le menu : Picorer / Papier végétal / anguille fumée comme un oreo parmesan, croquant aux olives / sous-bois, œuf, champignons / crustacé, Saint-Jacques, épinard / le Marin, lotte, curcuma, navet et vin jaune / terre, pigeon, maïs, popcorn, curry / fraîcheur, citron, limoncello / fromage, betterave, soupe / chocolat, charbon de bambou / mangue, flan pâtissier, piment / raviole de citron, sorbet bière.

Les intitulés percutants comme un tir de mitraillette sont loin de faire justice à la subtilité de cette cuisine inventive et raffinée. Le chef a un grand talent. Le plat le plus remarquable est celui de la coquille Saint-Jacques présentée crue sous la feuille d'épinard et cuite sur le dessus. C'est brillant. Le pigeon à la chair délicieuse n'est pas tellement servi par le maïs et le popcorn. Le fromage présenté en un millefeuille de betterave est une idée d'une rare originalité. Les desserts sont plus conventionnels. La lotte est superbe. Il y a beaucoup d'imagination cohérente dans ce menu.

J'ai choisi un **Champagne Gosset Célébris Extra Brut 2002**. C'est un champagne de forte personnalité, carré, vineux, solide, guerrier. Ce qui frappe, c'est sa force de caractère. Il faut ça pour le menu très multiforme auquel le champagne s'adapte car il est gastronomique. Il convient même à la surprenante interprétation du fromage.

Akrame est une très bonne table. Ne pas changer le couteau tout au long du repas est un caprice paysan qui n'est pas forcément nécessaire ou agréable mais qui ne se discute pas, comme tous les caprices. L'atmosphère est souriante. C'est une table qui compte.

Amicales salutations de François Audouze