wine-dinners

Ce **Champagne Mumm Cordon Rouge magnum 1953** fait partie du petit cercle des champagnes parfaits.

Dîner dans l'atelier d'un peintre, petite verticale de Pontet-Canet au restaurant Il Vino d'Enrico Bernardo, dégustation au siège du champagne Mumm et déjeuner au moulin de Verzenay avec des vins éblouissants, déjeuner au restaurant Patrick Pignol.

Lors d'un achat de tableaux, nous avions invité le peintre et son épouse à déjeuner à la maison. En retour, ils nous invitent à dîner dans leur loft atelier en compagnie du père du peintre. Dans cet espace très haut de plafond il y a des centaines d'œuvres et la juxtaposition de couleurs crée un décor particulièrement chaleureux. La cuisine est d'inspiration marocaine, avec des bricks aux crevettes, une ratatouille de courgettes très épicée et un jarret de veau délicieux.

Le **Champagne Brut Ruinart sans année** est très agréable à boire car il est franc, net, sans chichi, et soutient parfaitement les conversations car il sait se faire discret.

La **Côte Rôtie Pierre Gaillard 2011** est généreuse, gouleyante, et joliment fruitée. Elle est agréable et seul le final est un peu limité. Mais il se trouve que j'ai apporté une **Côte Rôtie La Turque Guigal 1996**, vin que je chéris, qui, s'il était mon cadeau, n'est pas un cadeau pour le vin de Pierre Gaillard qui montre alors à quel point la différence est grande entre une agréable Côte Rôtie et un grand cru de ce calibre. Le vin est puissant, chaleureux, velouté et surtout il y a ce final inextinguible d'une rare fraîcheur mentholée. La Turque 1996 est en ce moment dans un état de grâce exceptionnel.

Le plaisir de se connaître, de bavarder de milles choses qui nous rapprochent a fait de cette soirée un moment mémorable.

De bon matin je pars au **restaurant Il Vino d'Enrico Bernardo**, l'entreprenant meilleur sommelier du monde, où se déroule une présentation des vins du château Pontet-Canet. C'est Enrico lui-même qui sert les verres de chaque millésime et **Alfred Tesseron**, le propriétaire de ce Pauillac nous suggère de commencer par le plus vieux, pour voir l'évolution du travail fait au château.

.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

Le **Château Pontet-Canet 2001** a un nez très joli de fruits rouges et noirs. La bouche est assez neutre. C'est un vin bien construit, droit, mesuré, mais sans grande folie.

Le **Château Pontet-Canet 2007** a un nez un peu plus profond et moins fruité. Il a plus de fluidité, il est assez agréable. Sa matière n'est pas abondante. C'est un joli vin dont j'aime le final.

Le **Château Pontet-Canet 2010** a un nez subtil et raffiné. Il a plus de matière et se montre plus boisé. Il perd un peu du caractère que j'ai en mémoire de Pontet-Canet car il devient un peu plus conventionnel. Le final est plus rêche et boisé.

Le **Château Pontet-Canet 2011** a un nez un peu plus fermé mais on sent toute sa subtilité. Il a une très jolie attaque avec beaucoup de charme. C'est un vin très agréable et parfaitement équilibré. Le final est un peu rêche ce qui est lié à sa jeunesse. Je pressens que ce sera un grand vin.

Le **Château Pontet-Canet 2012** a un nez très clair mais peu typé. Son parfum évoque le velours. Il y a une fluidité de l'attaque qui ressemble à celle du 2007. En bouche il y a une petite âpreté. Le final est agréable. C'est un joli vin qui manque un peu de corps et de matière. Je l'aime assez.

Il se trouve que j'étais l'un des premiers à déguster des vins qui venaient juste d'être ouverts. Aussi en y revenant, l'écart de sensation est très fort, car les vins se sont réchauffés et aérés. Et chose curieuse, je vois apparaître chez tous ces vins des évocations de café.

Le 2001 gagne en fluidité et se montre nettement plus généreux, car c'était mon premier vin du matin, avec un palais non encore aiguisé. Le 2007 montre maintenant un joli fruit et se montre chaleureux. Le 2011 devient nettement plus large. Et le 2012, plus large aussi est plus doux avec un joli poivre.

Comme le deuxième tour est nettement plus favorable, je n'aurais qu'une envie, c'est de goûter ces vins à table, car ils se révéleraient sans doute encore plus opulents. Lors de cette dégustation je n'ai pas eu l'émotion que pourrait procurer un très grand vin. Les vins sont bien faits mais il n'y a pas cette étincelle qui caractérise un très grand vin. La raison en est peut-être que la Côte Rôtie La Turque d'hier est encore fortement présente dans ma mémoire.

Alfred Tesseron nous a raconté l'implication de son père et lui-même dans l'évolution de ce vin et le rôle important de Jean-Michel Comme, l'homme qui fait le vin et a initié depuis 2004 la transition vers la biodynamie. Un travail important a été fait dans la vigne et dans les processus. On sent une volonté de faire bien. Cela se ressent dans la précision des vins que j'ai bus dont j'ai préféré 2007 et 2011 qui révèlent plus que d'autres les qualités de ce beau Pauillac. Connaissant quelques ancêtres de Pontet-Canet dont un grand 1870 je peux sans grand risque prédire un beau futur à ce Pauillac subtil.

Lors d'un dîner de la fondation Michel Chasseuil j'avais rencontré une femme politique très intéressée par les sujets de gastronomie. Elle m'a mis en contact avec une personne en charge, dans le groupe Pernod-Ricard, d'une enquête sur le luxe et la gastronomie. J'ai répondu à ses questions. De fil en aiguille il fut décidé que nous nous retrouverions tous les trois au siège de la **maison de champagne Mumm**, qui fait partie de ce groupe depuis 2005, pour une visite et un déjeuner.

Nous sommes accueillis par **Didier Mariotti**, œnologue et chef de caves de Mumm qui nous entraîne dans les caves creusées dans la craie qui couvrent vingt kilomètres de travées. C'est assez impressionnant. Les murs sont tantôt en craie brute, tantôt recouverts de petites briques. Au fond d'un des bras de ces innombrables tentacules, une sculpture en craie représente la nouvelle étiquette de la cuvée R. Lalou qui fait suite à la légendaire cuvée René Lalou à la si belle bouteille biseautée, dont le moule n'appartient plus à la maison Mumm et devrait, à mon avis, lui revenir. Pour l'histoire.

Sur un tonneau sont placés une bouteille et un magnum. Nous commençons à boire le **Champagne Mumm Cuvée R. Lalou 2002**. Son nez est de miel. L'attaque est un peu rêche mais c'est la première gorgée de la matinée. Je ressens en buvant ce vin de la pâtisserie, du pain d'épices, de la nonette. Il y a de beaux amers qui donnent de la longueur en bouche. Ce champagne a beaucoup

.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

d'équilibre, une belle matière. Il enrobe la bouche. Je vois aussi apparaître des fruits confits, alors que Didier Mariotti nous impressionne en citant des myriades d'évocations. Je sens ce champagne très gastronomique.

Le **Champagne Mumm Cuvée R. Lalou magnum 1999** a un nez très puissant et expressif. On sent des fruits frais, un panier de fruits. Le 1999 est très différent du 2002. Je le trouve plus strict, plus évocateur de l'automne. Il est aussi plus fluide. Didier le trouve plus gourmand. Je sens des noisettes qui corroborent l'impression d'automne. Mon cœur va plus du côté du 2002.

Nous nous rendons en voiture au **moulin de Verzenay** qui est implanté au sommet d'une colline qui offre un panorama exceptionnel. Le moulin qui déploie ses ailes, contrairement à Valmy, est reconstitué. La petite maison adjacente offre une salle à manger qui sur trois côtés laisse voir la Champagne à perte de vue. Nous sommes accueillis par un **Champagne blanc de blancs Mumm Cramant magnum sans année** qui souffre un peu de passer juste après des R. Lalou, mais ça ne dure pas car il est agréable et de belle fraîcheur. C'est un champagne de soif. Les petites cuillers d'apéritif, d'un saumon au caviar ou de foie gras conviennent bien au champagne et lui donnent de l'ampleur.

Le menu composé par la charmante cuisinière de l'endroit est : amuse-bouche / dos de cabillaud cuit vapeur, petits légumes croquants, pesto de cresson à l'huile de citron / veau en croûte de nougatine de truffe, sablé de parmesan, tombées de légumes de saison / vieux comté et parmesan / Tatin de pomme, quenelle de calisson.

J'ai apporté avec moi un **Côtes du Jura blanc Bruno Vincent 1982** à la magnifique couleur dorée. Je demande qu'il soit servi avec les champagnes du repas pour que l'on voie la complémentarité gustative des champagnes et du vin du Jura qui se fécondent et s'élargissent de leurs différences.

Le **Champagne Mumm Brut Sélection sans année** est fait de cinq grands crus sur une base de vins de 2008 et de vins de réserve allant jusqu'à 2002. Il a une belle ampleur et un joli corps. Il est servi en même temps que le **Champagne Mumm millésimé 2006** qui est subtil et joyeux, dans les fruits rouges.

Le Côtes du Jura a une magnifique acidité et des évocations de noix comme un vin jaune. Mais il est plus fluide qu'un vin jaune, moins oxydatif et crée des ponts fascinants avec les deux champagnes, lorsque l'on passe de l'un à l'autre et le cabillaud d'une cuisson très réussie est un merveilleux révélateur des goûts des champagnes.

Didier avait pris en cave pendant notre visite un **Bouzy Mumm 1959**. Sa couleur est clairette. Ce vin est magnifique. Le nez est cendré, poussiéreux mais cela disparaît. La bouche est agréable, très typée, aigrelette avec un formidable caractère. C'est un vin de connaisseur car beaucoup de gens seraient rebutés par sa fragilité si subtile. A l'aveugle, que de contresens seraient commis ! Il me plait énormément.

A côté de lui, on nous sert un champagne « de compétition », le **Champagne Mumm magnum 1961**. Sa couleur est magique, d'un or jeune et glorieux. En bouche il est puissant, serein, équilibré et très réconfortant. Il joue avec le vin du Jura une danse de séduction. Sur le veau, c'est le Bouzy qui s'exprime le plus. A noter que le 1959 et le 1961 cohabitent ensemble sans se nuire. C'est alors qu'arrive un vin tout simplement exceptionnel. Le **Champagne Mumm magnum 1953** marque un saut qualitatif gigantesque par rapport au 1961 qui nous plaisait tant. Il fait prendre conscience de ce qu'est la perfection. L'année 1953 n'est pas une année légendaire mais ce Mumm est dans un état de grâce qui m'émeut. Il est invraisemblable d'émotion, car on ne peut pas le boire sans penser qu'il représente une forme de l'absolue perfection. Tout y est, acidité, mâche superbe, fruits suggérés, longueur infinie. Que du plaisir.

Alors, le **Champagne Mumm Carte Classique magnum sans année**, vin assez doux qui accompagne le dessert passe inaperçu, d'autant qu'il a un léger goût de bouchon.

.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

Le moins que l'on puisse dire c'est l'honneur qui nous fut fait de goûter autant de vins de si belle qualité. Chacun des vins avait son intérêt, y compris le Mumm de Cramant. Le 1961 est un grand champagne, de très grande jeunesse et de bel équilibre, et le R. Lalou 2002 est un grand champagne qui vieillira bien. Et l'illumination de ce beau jour, c'est le fantastique 1953. Et je mettrai en second le si expressif Bouzy.

Nous avions avec nous le responsable marketing de plusieurs unités du groupe Pernod-Ricard et notamment en charge de l'implication de Mumm en Formule 1. Cette image associée à Mumm ne doit pas faire oublier qu'un champagne qui peut produire un 1953 de cette stature est incontestablement un très grand champagne.

Un dîner s'organise avec ma fille aînée car ma femme est partie dans le sud. Les préférences de ma fille pour les vins me sont connues. Ayant eu une expérience très positive avec un Grange des Pères 1998, j'aimerais voir si ma fille apprécie ce vin qui me semble dans les directions qu'elle aime. Nous nous retrouvons au **restaurant Patrick Pignol**. Je demande à Nicolas le sommelier quel millésime essayer après le 1998. J'irais bien vers 2005 mais Nicolas pense que 2000 serait un meilleur choix. J'ai confiance en son expertise.

Patrick Pignol toujours souriant, nous propose les plats. Je prendrai deux demi entrées, l'une de céleri et truffe, l'autre de cuisses de grenouilles. Pour plat de résistance, je prends le cochon de lait. Tous ces plats sont goûteux et appropriés au vin, le meilleur accord étant avec les cuisses de grenouilles, dont l'ail élargit le vin.

Le **Grange des Pères Vin de pays de l'Hérault 2000** est sorti froid de la cave qui est à 14°. Il faut attendre qu'il s'ébroue. Le nez est superbe, velouté. En bouche, le vin a une forte matière, presque épaisse et même après réchauffement dans l'atmosphère de la salle, je ne retrouve pas le déclic du 1998 qui m'avait enthousiasmé. Le vin manque de vivacité, épais et monocorde. Je demande à Nicolas d'en boire un peu. Il comprend mes réserves mais ne les partage pas tout-à-fait, car son amour, qui se sent, pour Grange des Pères, est très fort. Ma fille, qui aime bien ces vins francs et lisibles, est de mon avis et trouve le message du vin très simplifié. Nicolas pense que ce vin devrait sans doute attendre encore et Patrick Pignol pense que Grange des Pères doit se boire ou très jeune ou très vieux.

Les nuances que j'avais trouvées avec le 1998 ne sont pas là. Ce vin à la matière lourde ne dégage par l'énergie que j'aurais aimé trouver. Un troisième essai s'impose. Sur la généreuse cuisine de Patrick Pignol, ce ne sera pas se forcer que de recommencer.

Amicales salutations de François Audouze

.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com