



→ À LA CAVE PAR EMMANUEL GIRAUD

DES BULLES QUI DEFIENT LE TEMPS

Trop souvent cantonnés au registre – réducteur – du « vin de fête », les champagnes pâtissent parfois d'une image caricaturale de fontaine à bulles, breuvage obligatoire pour les vernissages, baptêmes, noces et banquets. On oublie que le champagne peut être un grand vin de repas, d'une complexité redoutable à mesure que les années passent, conférant à chaque bouteille une patine épatante. Oui, déguster un vieux champagne est une expérience poétique et jouissive ! Défense et illustration de ces bulles qui défient le temps avec cinq pétillantes extases champenoises, accompagnées de cinq produits d'exception, révélés eux aussi par l'affinage et le vieillissement.

CHAMPAGNE BRUT 2005 – ANDRÉ BEAUFORT – « POLISY » – 40 EUROS ENVIRON

À l'ouverture, le nez se fait d'abord discret, distillant avec parcimonie des notes de fruits jaunes, de coing. En bouche, on trouve de la délicatesse, une certaine forme de timidité... Petit à petit, le vin s'ouvre, s'épanouit, mais il reste sur la retenue, plus gourmet que gourmand. On devine, derrière les pointillés esquissés au fond du verre, un champagne doté d'un potentiel considérable. Arrivés à ce stade, les dégustateurs sont généralement pris de remords : « Mon Dieu ! Il était si jeune... Aurions-nous commis un infanticide ? » Surtout, ne laissez pas le doute vous assaillir et, sans hésiter, passez ce grand vin en carafe pour révéler toute sa subtilité.

À NOTER : Jacques Beaufort, pionnier de la viticulture biologique (le domaine est certifié bio depuis 1974), est convaincu des formidables capacités de garde de ses champagnes. Il possède encore en cave quelques somptueux millésimes anciens (sa collection remonte jusqu'en 1988), qu'il peut expédier sur demande.

L'accord terrestre : la *culatta* ou *culatello con cotenna*

Spécialité de l'Émilie-Romagne, le *culatello* est le « petit cul »

du cochon. Issu du muscle postérieur de la cuisse entièrement désossée, il est – dans cette version – affiné pendant dix-huit mois *con cotenna*, c'est-à-dire en conservant sa couenne. Le résultat s'apparente à une sorte de « cœur de jambon de Parme » ; la *culatta* développe alors des arômes subtils et très doux.

CHAMPAGNE BRUT 2002 – JACQUESSON – « DIZY - CORNE BAUTRAY » – 130 EUROS ENVIRON

D'emblée, ce vin se distingue par son nez ample et profond : des fleurs blanches et de l'angélique côtoient des notes de racines d'iris et lui confèrent un caractère très élégant. Tiré à quatre épingles, poli, bien élevé, c'est un champagne « qui va à la messe tous les dimanches ! » s'émerveilleront les chantes du classicisme. Issue d'une petite parcelle (1 ha) de chardonnay plantée en 1960, cette cuvée toute en tension et en minéralité a encore de belles années devant elle pour s'exprimer.

L'accord iodé : « Fleur de caviar »

Création récente de la maison Pétrossian, « Fleur de caviar » est constitué d'œufs d'esturgeon simplement déshydratés. Croquants, les petits grains séchés rappellent la poutargue, mais possèdent une saveur plus puissante et plus iodée. On les utilise entiers, pour recouvrir d'épaisses lamelles de cœur de saumon (légèrement) fumé, ou réduits en poudre dans un moulin à épices, pour condimenter un tartare de noix de Saint-Jacques.

CHAMPAGNE GRAND CRU 1996 – R. & L. LEGRAS – « CUVÉE SAINT VINCENT » – 54 EUROS DÉPART CAVE

Quelle couleur remarquable ! Dans le verre, l'or prononcé scintille de légers reflets roses, comme pour annoncer une divine surprise. L'entrée en matière est tonitruante : un nez très expressif de pain grillé, de girolles fraîches noyées dans du beurre, annonce une bouche ronde, grasse, voluptueuse et aromatique. La bulle vive et une belle acidité rafraîchissante offrent à l'en-