

Les noces de Veuve Clicquot 1998 et d'un jeune chef à domicile

Dégustation

Un nouveau millésime associé aux saveurs de Gabriel Serero.

ALAIN GIROUD

Le lancement d'un millésime de champagne est une fête. Il donne l'occasion de tester les nouvelles cuvées en symbiose avec des mets. Veuve Clicquot ne déroge pas à la règle en lançant ses Vintage, Rosé et Rich Reserve 1998. Vins présentés par Cyril Brun, œnologue de l'équipe de Jacques Péters, chef de caves de la Maison rémoise.

Les Champenois ne millésiment que les très bonnes années. La décennie 90 connaît sa sixième cuvée de Vintage après le mythique 90, le discret 91, le méconnu 93, l'exubérant 95 et le très pur 96. Impasse sur le 97 avant ce convaincant 1998.

Côté Rosé, le 91 ne fut pas au programme contrairement au 97 dont la carrière fut brève. Ce ne fut pas plus mal...

Le Rich Reserve, lui, est un sec, voire un demi-sec certaines années. Entendez qu'il reçoit un dosage plus élevé en sucre en fonction des caractéristiques de l'année. Dans sa catégorie, il est un des rares flacons millésimés.



Cyril Brun œnologue de Veuve Clicquot. ERIC ALDAG/NOVEMBRE 2004

Ces trois vins arrivent sur le marché, mais le rosé ne fera son apparition que dans trois mois, le temps d'effacer cette petite astringence qui apparaît encore à la dégustation.

Les deux autres offrent la fraîcheur et la matière, indispensables pour passer l'épreuve du temps. Le champagne est un des vins qui vieillissent le mieux lorsqu'il est de qualité. C'est le cas des trois nouveaux millésimes Clicquot.

Les accords de Gabriel Serero

La filiale suisse de Veuve Clicquot et son directeur général, Gérard

Palacios, avaient demandé à Gérard Serero, «chef à domicile», de concocter des accords mets-vins avec ces millésimes 98. Sous l'œil attentif et critique de l'œnologue Cyril Brun.

Gérard Serero n'a peur de rien. Il aime surprendre, marier l'impossible, attaquer les papilles, provoquer les réactions. [...]

Ses plats subissent des influences exotiques. Gabriel ne fait pas la révolution, mais s'installe dans l'air du temps. Son nigri de papaye verte à l'anguille avec un caramel de soya est un classique japonais qu'il maîtrise à la perfection. Accord quasi impossible, nul avec le Rosé et le Rich, au mieux avec le Vintage...

Duo de foie gras au miel et au poivre (long) de java. Le premier est trop sucré

trop complexes sur le plan aromatique. Cela ne marche pas, mais les courgettes sautées en accompagnement fondent de bonheur avec le Vintage.

Quatre desserts

Les quatre desserts laissent perplexes. Ils sont intéressants, mais les accords sont ardues. Le sauté de pomme au curcuma? Eventuellement le Rich. La glace au caramel toujours au curcuma? Avec rien. L'ananas caramélisé au poivre noir (délicieux)? Le Rich bien sûr. Le sorbet ananas basilic & poivre? Le Rosé est le plus à l'aise.

Gabriel Serero a réalisé un beau repas de cuisine fusion. Et des accords inégaux. Comme beaucoup de chefs...

■ Gabriel Serero, chef à domicile, 9, rue Morterey, Lausanne. Tél. 076 564 12 77. Internet: www.homechef.ch

NOTES DE DÉGUSTATION

Veuve Clicquot Vintage 1998 ► Nez aromatique de beurre, caramel, fruits secs, noisette, mirabelle; bouche fraîche, ample, harmonieuse, beaucoup de matière, belle persistance, finale fruitée; bulle fine.

Veuve Clicquot Vintage Rosé 1998 ► Robe rose saumonnée brillante; nez expressif de petits fruits rouges, fraises des bois, groseille, mirabelle; bouche très fraîche, petite astringence, belle longueur, finale un brin tannique; bulle fine. A attendre quelques mois.

Veuve Clicquot Rich Reserve 1998 ► Nez expressif d'agrumes, fleurs blanches, écorce de pamplemousse,

