

# LES 24 HEURES DE REIMS JOURNAL D'UN SÉDUCTEUR EN CHAMPAGNE

L'accord des mets et des vins s'avère parfois périlleux.  
Détournant l'exercice avec impertinence et volupté,  
Emmanuel Giraud suggère *en quelle compagnie* déguster  
cette sélection de cuvées, et redessine, en toute subjectivité,  
la carte du tendre de la Champagne.

## Francis Boulard « Petraea - ævii-mmvi »

Brut nature - 35 euros

*Petraea est une cuvée*

### *Salomé*

Depuis plus d'une décennie,  
vous ne faites que **vous croiser**.  
Salomé vous accorde un seul déjeuner  
par an, loin de son mari, loin de ses enfants.  
Année après année, ses baisers restent  
pour vous un plaisir **inchangé**, même lorsque  
les puissantes effluves d'un comté hors-d'âge  
viennent accompagner vos retrouvailles.  
Fromagère, Salomé aime les affinages  
particulièrement poussés.

réalisée selon le système de la  
*solera*, tel qu'on le pratique en Espagne  
pour les vins de Xérès... Chaque année,  
Francis Boulard ajoute le quart de la nouvelle  
vendange dans l'assemblage constitué des an-  
nées précédentes. Cette bouteille ne recèle donc  
que 25% du millésime 2006, alors que le reste  
est une savante superposition de sept années de  
récolte (1997 à 2005), au cours desquelles les  
vins vieux ont « éduqué » les vins jeunes. À la  
fois minéral, élané, avec d'élégantes notes  
de racines d'iris, et un soupçon de  
grillé, BISCUITÉ, ce vin ouvre  
diablement l'appétit !

Drappier « Grand cru  
Blanc de blancs  
Réserve de l'œnothèque »  
1988

57 euros

Doyen de notre sélection,  
ce 100% chardonnay est une pure  
gourmandise ! Patiné par plus de  
vingt ans de cave, il développe  
désormais des notes très pâtisseries,  
PÂLIMÉ et beurre de cacahuètes,  
tout en conservant beaucoup de  
fraîcheur et d'élégance.



20h00

**Jaquesson**  
« Millésime » – 2000

60 euros

*Zoélie*

« Dis, tu faisais quoi, toi, en l'an 2000 ? » vous demande, un brin perverse, la jolie Zoélie. Pendant que vous tentez de rassembler vos souvenirs de cette année charnière, elle vous oppose ses histoires de collégienne futile, entre cour de récréation et conseil de discipline. Sueur froide. Rassurez-vous, Zoélie est majeure. C'est juste sa façon de vous faire comprendre que vous n'êtes plus tout jeune désormais...

D'une pureté stupéfiante, beurré sans être salin, le nez de cette cuvée millésimée s'avère d'une grande complexité : et l'on devine bientôt les **ABRICOTS TENDRES**, la tarte aux pêches et la pâte de coing... Minéral et tendu, ce vin très peu dosé révèle tout son potentiel à table, au contact d'une peau de volaille croustillante.



**Laurent Perrier**  
« Vintage » – 2000

45 euros

De l'odeur plein les narines ! On sent la craie, le calcaire et la **COQUILLE D'HUITRE** fossilisée... Derrière le boisé très fin, la texture veloute, ronde et soyeuse du vin apporte beaucoup de charme et d'équilibre à ce millésime.

01h12

**Lenoble**

« Les Aventures » – Grand cru

51 euros

*Consuelo*

La plus belle pâtissière de la ville n'accordera ses faveurs qu'à un amant capable de rivaliser avec elle en matière de desserts. Depuis des semaines, vous consultez fébrilement les ouvrages de référence, hantez jours et nuits les forums et les blogs culinaires, mais votre pâte feuilletée reste une catastrophe. Consuelo s'amuse de votre manque de technique, et sort du frigo une imposante motte de beurre. Êtes-vous prêt pour un cours très particulier ?

Quel délice ! Cette cuvée issue de l'assemblage de trois millésimes (1996, 2000 et 2002) d'une parcelle de grand cru à Chouilly se révèle particulièrement salivante. D'abord très nature, avec des fragrances de pommes fraîches et de cognassier, le nez évolue vers des notes nettement plus heurrées, **TÂTE TÂTE**, sucre caramélisé, tandis que la bouche est renversante de sensualité.



06h59

**Tarlat**  
« Cuvée Louis »

Extra-brut – 50 euros

Composé sur une base de 1998 (avec un peu de 1997 et de 1996), ce champagne d'exception offre un bouquet totalement addictif : beurré, **PÂLIMÉ**, tarte à la noix de pécan saupoudré de cannelle... Quelle ampleur !

