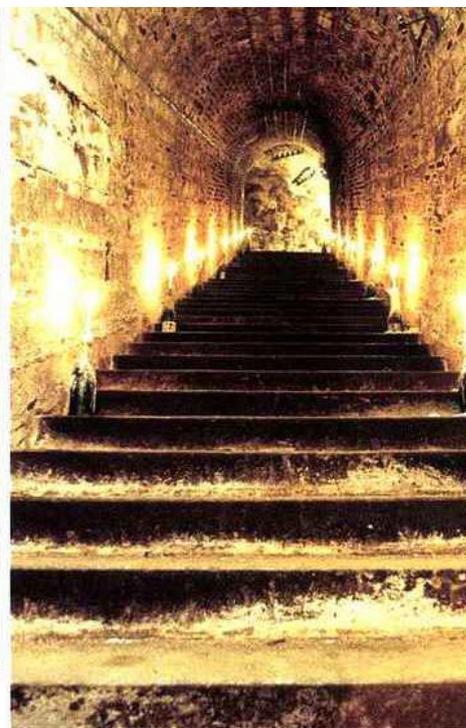


Cave idéale



La cave idéale

## CHASSE AUX TRÉSORS PERMANENTE

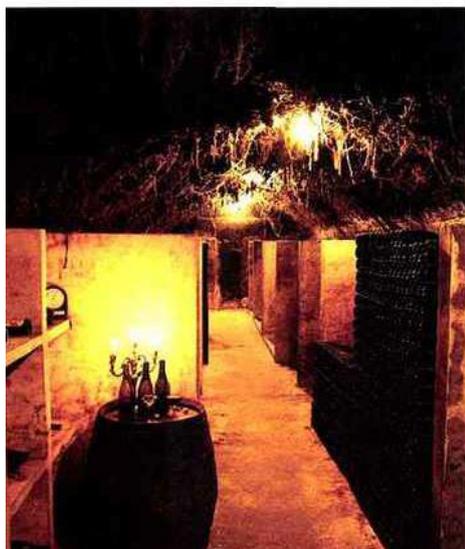
**M**aintenant que vous savez comment et où stocker votre vin, reste encore à choisir et à acheter les bouteilles qui vont constituer votre cave. Malheureusement, il n'existe pas de réponse unique

à la question de la cave idéale. Cette dernière dépend des goûts, du budget de chacun et de la quantité de vins consommée dans une année. Pourtant, on peut évoquer quelques grands principes intangibles et quelques références incontournables. C'est ce que nous ferons dans ce dossier, en cherchant à vous indiquer des références dans toutes les régions, en illustrant nos propos avec des vins encore disponibles et dont le rapport qualité/prix est excellent dans leur catégorie. Bien sûr, en s'inspirant des nôtres, vous pourrez effectuer vos propres choix, mais vous trouverez dans ce dossier non seulement matière à réflexion, mais aussi les références de flacons susceptibles d'impressionner aussi bien votre petit cousin que le roi d'Espagne.

*Nicolas Vannier*

Nous ne nous intéresserons pas dans cet article au budget alloué à l'achat des vins, la variable dépend en effet

des moyens de chacun. Et, si vous avez le budget nécessaire pour ouvrir Lafite Rothschild avec des rillettes, ma foi, vous auriez tort de vous en priver. Les références que nous mentionnons dans cet article, sont donc celles nous semblant idéales en matière de rapport qualité/prix et qui permettent de célébrer dignement tous les plats et tous les événements d'une vie. Si ces dernières devaient malheureusement s'avérer trop onéreuses pour votre budget, il vous suffira en lisant nos publications d'acheter un vin de la même appellation, avec des caractéristiques comparables, mais d'un prix moindre. Vous devriez donc être en mesure de tirer des prochaines pages tous les enseignements utiles pour vous constituer une très belle cave en fonction de la profondeur de votre portefeuille et de vos envies.



**CHAMPAGNE POL ROGER  
EXTRA CUVÉE DE RÉSERVE  
BLANC DE BLANCS 2000  
(99/100)**

**Accords :** Apéritifs élaborés, filets de loup à la crème de morilles, tarte aux amandes.

Sur la plus belle terrasse de l'Olympe, Apollon et Dionysos contemplant notre monde. Ils parlent de musicalité, d'oralité, de mesure, de rimes, d'harmonie... et, sans même s'en rendre compte, ils inventent la poésie, qui commence par un vers de génie : « ce qui est sauvage, plein de douleur et de malaise, la lyre et le champagne l'adoucissent et l'apaisent ».

La robe est un jaune paille parfait, sans reflet. Le bouquet est d'abord une évanescence apparition de fleurs multicolores et de citron, qui disparaît pour laisser place à une construction d'amandes babylonienne, puis reparait comme par enchantement sous forme de liqueur d'agrumes. Des parfums d'huile de noix extrêmement raffinés complètent le tableau des émotions qui font le siège du nez. L'attaque sur le palais est une soie qu'aurait pu revêtir Erato, la muse de la beauté et des poèmes. Son infinie douceur permet d'admirer par contraste tout le piquant de ses charmes. Ainsi, la bouche mord d'abord dans du pain au chocolat blanc, puis dans un biscuit au beurre salé recouvert d'amandes grillées, dont les exhalaisons chantent en *rétro-olfaction*. L'absolue féminité du nectar est encore soulignée par de coquines petites bulles qui explosent sur de concupiscent fruits de la passion. Enfin, ivre et magique jusqu'à l'extase, le champagne réalise le prodige d'apparaître masculin en finale. Ainsi, il dévoile des arômes très rares, légèrement corsés, de meringue recouverte de miel d'acacia, de magnolias et d'aubépine. Un miracle, carrément !

**WINSTON CHURCHILL 2002  
(100/100)**

**Accords :** Les meilleurs apéritifs, turbot sur carpaccio de pommes de terre au cumin, langoustes panées aux poireaux. Dionysos est le seul Dieu né d'une mère mortelle. Connu pour aimer le vin, il est avant tout le père de la comédie et de la tragédie, qu'il inventa pour raconter l'histoire de sa génitrice, vouée aux enfers. La robe est dorée aux reflets jonquille. Le bouquet est un divin spectacle, où de fines bulles dansent à la manière d'expérimentés dervishs, entraînant dans une étrange et délicieuse farandole des citrons verts, des pommes, de la cire d'abeilles, des épices à cake et de la brioche pâtissière. L'attaque rend immédiatement tout le palais ivre de bonheur. Ce dernier est câliné par de somptueux et très féminins parfums de beurre, d'amandes douces, de fruits confits et de miel de sapin. La *rétro-olfaction* boue d'un tempérament de feu, brûlant des sous-bois où poussent du chèvrefeuille, des noisettes et des champignons. La finale est olympienne, dominées par de monumentales fragrances de pralines et de fraises des bois, qui règnent sur un empire de vanille, de marmelade, de moka et de griottes. Plus qu'un vin, un nectar immortel, digne de l'angélique Ambroisie. Probablement le plus grand vin de Champagne de tous les temps.