

A photograph of a luxurious yacht cabin. The room features dark wood paneling, two lit table lamps on a sideboard, and a fireplace with a warm fire. In the foreground, a round table holds a bottle of champagne in an ice bucket and a flute glass. Red velvet armchairs are arranged around the table. The overall atmosphere is warm and elegant.

Dégustation de Champagne sur la Seine

EXTRAIT DE CUISINE CREATIVE N°30

Quai Henri IV, nous embarquons sur le *Cochemire*, dernier-né de la flotte des Yachts de Paris, long de 14 mètres, le luxueux bateau peut accueillir à son bord jusqu'à douze personnes. Sur la plage arrière sont réunis les invités : Quatre chefs, Bernard Vaussion et Guillaume Gomez (l'Élysée), Patrick Bertron (Le Relais Bernard Loiseau) et Arnaud l'Allement (l'Assiette Champenoise).

Deux experts nous aiguilleront dans cette dégustation : Philippe Jamesse, meilleur sommelier de France 2007 (Les Crayères) et Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992 (Le Bistrot du Sommelier). Et, pour varier les plaisirs, un musicien célèbre, Murray Head, nous fait l'amitié de participer à cette dégustation exceptionnelle de grandes cuvées de Champagne.



EXTRAIT DE CUISINE CREATIVE N°30



Nous descendons quelques marches pour accéder à la somptueuse salle à manger, sur la table sont posés des verres à dégustation et quelques douzaines d'huitres spéciales Gillardeau qui seront dégustées en toute fin de séance. Le sommelier Philippe Jamesse a préparé la liste de dégustation, le service est assuré par l'équipage impeccable du Cachemire. Au son de la corne de brume, nous quittons le port pour un périple de deux heures sur la seine. En s'éloignant du quai, on aperçoit une longue file de voiture à l'arrêt, par ce jour de grève, c'est un vrai bonheur de naviguer sur la seine. Pour cette dégustation, nous disposons de 18 cuvées de champagnes, blancs comme rosés, certaines sont millésimées 96 ou 99. Et lorsqu'on interroge les sommeliers sur la difficulté d'une dégustation aussi conséquente, ils ne paraissent pas effrayés. L'ordre établi par Philippe Jamesse est une sorte de montée en puissance avec un souci d'harmonisation des styles de vinification : « Une vingtaine de cuvées, c'est rela-

tivement gérable pour une dégustation, mais tout dépend de son propre fonctionnement, de ses habitudes et de la manière de déguster. » Nous débutons par un blanc de blancs Lallier, du Chardonnay 100 %. Philippe Jamesse nous explique ce choix : « C'est assez pur, minéral, c'est une bonne base. On ne fatigue pas nos sensations de départ, le Chardonnay à cette faculté d'étirer énormément les papilles et de donner après envie de goûter autre chose. Nous finirons par des cuvées plus vineuses qui ont vu le jour en fût de chêne par exemple. » Philippe Faure-Brac ajoute : « Les blanc de blancs sont aériens, la tendance aujourd'hui est de moins les doser, on a des champagnes plus légers, plus incisifs. » Et regardant Murray Head : « Nous avons en commun avec les chanteurs, la langue, le rôle du palais et l'utilisation de la bouche dans le travail pour exprimer des émotions. »