



*La sauge ananas
dont la teinte rouge
s'harmonise
avec un champagne
de saignée*

oblige – ils n'ont pu se rencontrer dans un premier temps. Après trente-cinq ans de maison, Hervé Deschamps s'apprêtait à passer le relais à Séverine Frerson-Gomez, huitième chef de cave et première femme dans l'histoire de Laurent-Périer. Alors, quand il mentionne un « bouquet » à une Ryoko Sekiguchi, affamée de sensations comme tous les citadins confinés chez eux, elle croit sentir l'odeur des fleurs. Un « bouquet liquide m'est apparu », écrit-elle. Leurs conversations par écrans interposés « font surgir des sensations gustatives imaginaires... » Ainsi, lorsque Hervé Deschamps lui parle d'un arôme de pivoine qui s'élève du verre de champagne, elle distingue « pour la première fois, la différence entre les pivoines blanches, roses et écarlates, ou entre les pivoines à peine écloses et celles en pleine floraison ». Alors qu'elle a toujours « pensé bêtement que les pivoines avaient un parfum suave », elle découvre leurs notes poivrées. Pour les amateurs de vin rouge habitués à « reconnaître les arômes en aérant le verre ou le tournant », explique Hervé Deschamps, le champagne nécessite « une autre approche

car tous les arômes se dégagent en même temps avec la bulle ». Les identifier un à un, c'est « essayer de les prendre dans ses bras, se promener dans ce bouquet-jardin », lui répond Ryoko Sekiguchi. Elle ne croit pas si bien dire.

HERBES, FLEURS ET CHAMPIGNONS

Aux Crayères à Reims, Philippe Mille, chef doublement étoilé du restaurant Le Parc et, virtuose des accords mets-champagnes, réfléchit justement à l'idée de « s'asseoir au milieu du jardin pour déguster une coupe de champagne ». Une façon de s'imprégner de nouveaux parfums directement sur le motif comme le ferait un peintre impressionniste avec son chevalet posé au milieu d'un champ. Pour le cuisinier, herbes, fleurs et champignons fonctionnent très bien avec les vins de champagne. Et il a l'embaras du choix parmi les mille références répertoriées par le livre de cave des Crayères, une institution en la matière. Grandes maisons ou cuvées confidentielles, Philippe Mille les sublime par sa cuisine. « En dégustation, le vigneron nous dit toujours qu'il y a

LE FIGARO MAGAZINE

Spécial Champagne

NOTRE DÉGUSTATION DE CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS

BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT

Le nez est crémeux, lacté, aux doux arômes de brioche au beurre et de fleurs jaunes, en bouche une attaque fraîche, des notes de fruits mûrs qui se laissent rattraper par une sucrosité bien présente et une finale tout en timidité.

Prix : 64 €

Note Le Figaro : 90/100

