

# CHAMPAGNE LOVERS

## LE CADRE

Reims. 8h30 du matin. Tout le monde est sur le pont dans la demeure familiale, dont la rénovation vient tout juste de s'achever, après deux ans de travaux. Nous sommes en juin et, pour la deuxième année consécutive, la maison champenoise s'apprête à donner le coup d'envoi du Krug World Festival. Un événement international mêlant avec subtilité champagne, gastronomie et musique. Au cœur de ce rendez-vous, Krug Grande Cuvée, dont on célèbre la 172<sup>e</sup> édition depuis sa première création en 1844.

La Maison **Krug** est depuis 1843 en marge des règles établies par la Champagne. Loin des diktats, elle a su imposer sa ligne de conduite, celle qui consiste à créer chaque année un vin d'exception, la Grande Cuvée.

Par **Caroline Coiffet**



## LE RÊVE D'UN HOMME

Pour imaginer la recreation de cette cuvée de prestige, qui offre chaque année l'expression la plus généreuse du champagne, la maison s'évertue à poursuivre la vision de son fondateur, Joseph Krug. Consignée dans un carnet de cuir précieusement conservé de génération en génération, cette cuvée nous révèle qu'au-delà du millésime, c'est un assemblage de vins de réserve d'une grande diversité qui est la clé de l'expérience du champagne Krug. En s'affranchissant des aléas climatiques, la Grande Cuvée présente ainsi une plénitude d'arômes et de saveurs.



### UN CERTAIN GOÛT DE TERROIR

Après cet intermède musical qui nous a donné l'eau à la bouche, l'heure est aux réjouissances pour le palais. « Où que ce soit dans le monde, Krug est synonyme de savoir-faire et maîtrise l'art accompli de créer des moments authentiques. L'adéquation entre un mets délicieux et un verre de Krug est une expérience pleine et entière, riche de saveurs et de sens », explique Olivier Krug pour nous présenter l'ingrédient star qui saura révéler toute la subtilité de la Grande Cuvée, le champignon. Après ses prédécesseurs, la pomme-terre et l'œuf, le roi des forêts dans toutes ses variétés – tailles, couleurs, saveurs – se prête aux nombreuses interprétations imaginées par les Ambassades Krug, des chefs talentueux à l'audace débridée. Cela nous réjouit, car il est enfin l'heure de passer à table.

### MUSIQUE, MAESTRO !

Sous les lustres du salon de musique, Olivier Krug, sixième génération de la famille et directeur de la maison, nous affirme, avec la conviction qui caractérise les passionnés, que la perception gustative d'un champagne Krug trouve finalement son plus bel écho dans la musique. On ne demande qu'à voir... Qu'à cela ne tienne, l'expérience commence par un cours de chant improvisé, avec pour tout orchestre pas moins que les jazzmen de renommée internationale Jacky Terrasson et Lionel Belmondo. Plus tard, dans la soirée, un concert privé donné par les chanteurs Lianne La Havas et Sly Johnson finit de nous convaincre. Tout l'esprit Krug est là.



## 3 QUESTIONS À ÉRIC LEBEL, CHEF DE CAVE



#### Quel est le processus d'élaboration d'une Grande Cuvée ?

Chaque année, j'ai à ma disposition environ 250 vins de l'année et 150 vins issus de plus de 14 années différentes, qui me donnent un panel de 4'000 notes de dégustation pour créer une nouvelle édition de Krug Grande Cuvée. Assembler tant de vins si différents, issus de tant d'années, me permet d'exprimer une immense mosaïque d'arômes et de saveurs, qui ne saurait exister avec les vins d'une seule et même année.

#### Pouvez-vous nous dire quelle est la spécificité de cette 172<sup>e</sup> édition ?

L'assemblage de cette cuvée est le fruit de plus de 120 vins de réserve, issus de plus de dix années différentes. Parmi ces vins, certains ont parfois 15 ans d'âge au moment où ils sont sélectionnés et, une fois en bouteille, ils vont reposer encore sept ans dans nos caves. Parmi les vins de réserve que j'ai sélectionnés, il y en a un qui date de 1998. L'année où j'ai pris mes fonctions au sein de la maison Krug !

#### Des conseils pour bien déguster Krug Grande Cuvée ?

Surtout pas dans une flûte ! Mais plutôt dans un verre à vin avec une base large et un col plus resserré. Nous avons d'ailleurs développé notre propre verre, le « Joseph ». Et pour ce qui est de la température, la servir entre 9 et 12°C, c'est idéal. —