

La famille des fastueux

Le vin est une fête !

Vous assumez sans complexe
inutile une philosophie festive,
luxueuse et raffinée de l'existence.
Le vin, le champagne et les arts
de la table y tiennent naturellement
une place importante, non sans
flamboyance.

Comme Churchill, qui s'y connaissait, vous vous contentez du meilleur. Et comme lui, qui dit-on commanda un jour la totalité de la production d'un millésime de champagne de sa maison préférée, **Pol Roger**, vous ne mégotez pas. Qu'importe le prix, pourvu qu'on ait l'extase. Cette approche assumée de la quête du bonheur ne manque pas d'avantages. D'abord, elle suscite moins de pertes de temps que les modes de consommation traditionnels en recherches documentaires, en stratégies d'achat, en bataille rangée avec ses voisins pour chiper la dernière caisse de Haut-Marbuzet lors de la foire aux vins de Carrefour Auteuil, bref, elle permet de se concentrer sur l'essentiel. Car il y a, pour notre fastueux, des échoppes de confiance où il pourra, parfois par la grâce d'un simple coup de fil, acquérir calmement et rapidement des étiquettes non moins sûres collées sur des bouteilles solides renfermant un nectar impeccablement parvenu à sa pleine maturité. Ensuite, partant du principe qu'on est moins souvent déçu par un double magnum de Yquem 1967 que par un Château Vieux-Croûton repéré à 2,10 € au Franprix du coin, on est plus sûr de ne pas s'ennuyer avec ses amis. Reste que l'entreprise n'est pas sans risque.

Il y a d'abord le côté basse-

ment pécuniaire de l'affaire. Quand on fait le beau, il faut assumer jusqu'à la fin de mois délicate le train de vie et de cave. Mais, vous l'aurez compris, **il y a dans le luxe**

liquide des fausses idoles et des vraies baudruches.

n'est pas du propos de ce supplément de vous donner les meilleurs conseils pour faire fuir les papiers bleus. Plus fondamental, la qualité suprême que vous êtes en droit d'attendre n'est pas systématiquement garantie par l'extrême élévation du tarif. Il y a dans le luxe liquide, comme ailleurs, des fausses idoles et des vraies baudruches. Et vous n'êtes pas nécessairement un spécialiste. Certes, chacun sait qu'un Château Margaux n'est pas à proprement parler une mauvaise adresse, un Latour non plus d'ailleurs, mais il y a tout de même des millésimes plus brillants que d'autres, des périodes aussi où le cru était moins bien *drivé* que dans ses plus belles heures. Et si l'envie vous prend de dénicher un grand bourgogne, à quel producteur de Montrachet ou de Chambertin faire confiance ? Nous ne parlerons même pas ici des affres des fastueux voyageurs, qui doivent rapidement faire un choix devant

dix bouteilles de cabernet sauvignon *Exceptional Reserve*, tous autour de 200 \$ le flacon. Raison de plus pour s'adjoindre les services d'un caviste de confiance ou d'un sommelier sûr, prêt à vous servir autre chose qu'un « vieux carignan de coteau cultivé en bio total et vinifié sans soufre » (mais à 120 € tout de même), d'un guide sûr ou d'un ami fin palais. Ou bien, plus pragmatiquement, de la petite mais savoureuse "cave idéale" que nous vous proposons page suivante.

Et puis, lorsque la vie est une fête, on doit savoir choisir ses convives. Non pas les amis que vous invitez à votre table, nous devinons votre bon goût en la matière, mais ceux que vous servirez. Il y a bien sûr les champagnes, assurément à l'apéritif, les bourgognes, en toutes occasions sauf avec une viande de bœuf ou d'agneau, lesquels s'accoutument naturellement des grands bordeaux, que – s'il vous plaît – vous éloignerez du sempiternel accompagnement du plateau de fromages. Mais essayez aussi les grands du monde : flamboyants italiens, opulents californiens, extraordinaires portos, la planète vin vaut désormais le détour. Et n'oubliez pas de relancer, même en quantités infinitésimales, la consommation des grands cognacs : il sont la civilisation faite eau-de-vie.

**L'objet du culte :
un rafraîchissoir
à champagne**

Certes, on peut toujours (comme le font en cachette nombre de sommeliers) passer une heure la bouteille de champagne au congélateur pour la rafraîchir vivement : c'est moins dramatique qu'on le dit si on n'amène pas la bouteille à une température polaire. Mais rien ne vaut un grand rafraîchissoir rempli de glace pilée ou de glaçons et d'eau. La baisse de température se fait rapidement mais progressivement, et l'esthétique est impeccable.

