

GRANDES CUVÉES DE CHAMPAGNE

Propos d'un illustre

Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du monde, a célébré les vingt ans de son titre remporté à Rio de Janeiro, en 1992. Pour les lecteurs de Gault&Millau, il nous révèle coups de cœur et conseils de service.

INTERVIEW CHRISTOPHE CASAZZA DÉGUSTATION CHRISTOPHE CASAZZA ET PIERRE GUIGUÉ



Notes du Gault & Millau:

**POL ROGER,
SIR WINSTON CHURCHILL
1999**

À maturité, ce 1999 est abouti et s'exprime avec une grande complexité. Nous sommes dans l'univers de la gastronomie et du plaisir intense. La puissance et la densité se trouvent chahutées par une bulle extrêmement fine et joyeuse. Un très grand moment.

18/20



Tout Meilleur Sommelier du monde qu'il est, l'homme n'a rien d'inaccessible. Pour le rencontrer, il suffit d'aller chez lui, dans son Bistrot du Sommelier à Paris, boulevard Haussmann.

Gentleman du vin, sommelier de talent doté d'une incroyable énergie, il a accompli une carrière exemplaire, fondée sur une connaissance encyclopédique du vin mais aussi sur son sens de la générosité et de l'amitié. En fait Philippe Faure-Brac, également très engagé depuis de nombreuses années dans les causes caritatives, est un homme qui vous fait aimer le vin. Un passionné qui en parle comme personne, avec une pointe d'accent sudiste, mais surtout avec une savoureuse simplicité qui vous caresse l'esprit et vous donne l'envie de boire bien et bon, et surtout avec lui.

Gault&Millau: Philippe Faure-Brac, vous aimez le champagne?

Philippe Faure-Brac: Si on me propose un grand champagne je vais y trouver du plaisir mais je suis « champagnophile », je n'aime que les bons champagnes. Le problème c'est que 92 % des champagnes que l'on vous sert n'ont pas grand intérêt.

G&M : Quelle est votre plus belle émotion en matière de champagne ?

P. F.-B. : C'était avec Gault&Millau, époque Crisol et Dupont et c'était un Pol Roger 1893. Ce soir-là on avait de très belles cuvées et on avait terminé sur cette cuvée, dorée à souhait, encore légèrement effervescente, au nez très confit avec un peu de miel et surtout de la girofle. Il était extraordinaire et fin. C'était magnifique, très complexe. Évolué sans être trop oxydé et sur-

...

