



Mireille Guiliano

Une vie de champagne

Initiée à l'âge de six ans à la boisson des sacres, elle est devenue à New York une des femmes les plus influentes de ce milieu. Aujourd'hui, l'écrivain reste persuadé que la proximité de ce vin rend heureux.

Deux souvenirs me viennent à l'esprit. Le premier, de nature « pédagogique », s'est déroulé dans la ville des sacres et fut ma première initiation officielle au vin. Les meilleurs amis de mes parents, les Lion – un architecte bon vivant qui travaillait pour la Ville de Reims et sa frêle et adorable épouse –, venaient souvent chez nous pour les fameux déjeuners du dimanche de ma mère, et M. Lion prêtait son propre génie aux opérations, concoctant avec ma mère des repas plus fabuleux les uns que les autres. Pour nous rendre l'hospitalité, ils nous invitaient à Reims avec d'autres amis et M. Lion laissait alors ma mère prendre les commandes de sa merveilleuse cuisine. Pour accueillir les invités, on servait du champagne, et M. Lion considérait que les enfants avaient droit à une petite goutte. C'est une histoire que je n'oublierai jamais et que j'ai souvent racontée au fil des années. M. Lion commença par nous expliquer comment tenir son verre. On ne parlait plus du simple gobelet dans lequel nous autres, les enfants, buvions notre vin coupé d'eau, à la maison. Ce n'était pas là un digne vaisseau pour le roi des vins ! M. Lion souhaitait m'initier à l'un des grands rituels du monde. Imaginez une enfant de six ans tenant sa flûte de champagne : ma petite main potelée agrippait le ballon et M. Lion m'expliqua que cela réchauffait le champagne. Il me montra la bonne manière de tenir le verre en forme de tulipe, par la tige ou par le pied. J'étais impressionnée. Pour un Français, M. Lion était d'une carrure immense et il portait un bien curieux nom, j'étais donc jusque-là restée sur mes gardes. Voilà que soudain j'étais amie avec lui. Et il adorait le champagne. Je me rappelle encore l'excitation de ces premières gorgées dans un verre d'adulte. M. Lion continua mon éducation les années suivantes, notamment les rites de dégustation, et un jour il nous emmena visiter les caves Veuve Clicquot, les seules que j'ai jamais visitées jusqu'à ce que, deux ou trois décennies plus tard, je sois engagée par la maison. Ma mère disait que tout cela était sa faute... et puis elle commença à me voir dans les magazines

ou à la télévision et, soudain, tout cela était grâce à elle (et pas malgré elle, attention).

Plaisir du rituel

Mon second souvenir est romantique. Lorsque mon mari et moi nous sommes installés ensemble à New York et qu'il finissait sa thèse, nous nous offrions une demi-bouteille par mois. Nous étions jeunes et passionnément amoureux, mais notre budget était limité. Nos luxes, à part celui de vivre dans le West Village, étaient les fleurs et le champagne. Décision toujours amusante : les fleurs venaient d'abord pour lui, pour moi, c'était le champagne, mais tout devait se décider à deux... Quelles fleurs, dans quelle boutique, et quelle marque de champagne, parfois quel millésime ? Une chose nouvelle pour moi car Edward était bien plus connaisseur en matière de vin et de champagne (chez moi, on n'en avait que pour Veuve Clicquot Carte Jaune, parfois Roederer ou Pommery, l'autre marque favorite de ma mère, mais les millésimés n'étaient pas encore entrés dans le paysage et, comme beaucoup de Français, nous restions aux champagnes sans millésime), donc il fallait faire une sélection, se documenter sur les maisons et les styles, puis venait le moment du partage et du toast... Jamais je ne m'imaginais un instant que j'allais passer la plus grande partie de ma vie professionnelle dans le vin et le commerce de produits de luxe. Le rituel surtout était amusant... D'abord des verres irréprochables, la seule chose que j'ai transmise à Edward de la part de M. Lion (et c'est une obsession chez nous... mais c'est une autre histoire, disons simplement qu'à force de recevoir et de faire de la propreté des verres une priorité nous en avons lavé davantage dans nos vies que des plongeurs professionnels). Ensuite venait la petite séquence de séduction... Parfois il avait acheté quelques huîtres, les avait délicatement ouvertes avant de les déposer sur un petit plat spécial que nous avions à l'époque... Tout cela était si spécial pour une petite Frenchie comme moi. Un paradis aphrodisiaque.



L'expérience du millénaire

Et puis il y a eu l'expérience du passage du millénaire, le 31 décembre 1999, sans contester l'une des plus intimes, romantiques et exceptionnelles soirées que j'ai passées à Paris avec mon mari. Elle a commencé et s'est achevée avec un magnum de mon millésime préféré de tous les temps, un Veuve Clicquot 1955, qui est pour moi une histoire en soi puisque c'était la troisième et dernière fois que j'en ai bu... La première remonte au début de ma carrière chez Veuve Clicquot, lors d'une initiation aux vieux champagnes dirigée par Jacques Peters, notre incomparable, talentueux et généreux maître de cave. La seconde occasion s'est présentée des années plus tard lors d'un dîner à l'hôtel du Marc, le salon privé où Veuve Clicquot accueille ses clients à Reims. On dit parfois que le magnum est le format idéal pour deux personnes et en ce réveillon du jour de l'An, « extraordinaire nuit de vin », ce fut absolument le cas. Mais mon cher époux s'était trouvé confronté au défi de « qu'est-ce qu'on sert après un tel joyau ? ». En prévision du nouveau millénaire, il avait réussi à trouver, quelques années plus tôt, une bouteille de Château Ausone 1900 (pas un mauvais choix). Mais le meilleur fut d'emporter nos précieux petits verres pour aller boire la dernière gorgée du millénaire sur le pont des Arts à minuit, en regardant la tour Eiffel s'illuminer et en partageant le spectacle avec des gens du monde entier qui tous buvaient une chose ou une autre en l'honneur du 1^{er} janvier de l'an 2000. Je garde toujours un précieux souvenir de cette scène et la revis chaque fois que je passe par ce petit pont. Le souvenir le plus drôle, pour moi en tout cas (mon mari a peut-être un point de vue différent), a eu lieu au célèbre et merveilleux restaurant new-yorkais Per Se, qui m'avait invitée peu de temps après son ouverture pour le lancement de la fameuse série de dîners AmEx sur le thème des accords mets et vins. Thomas Keller, chef du restaurant et ami généreux, avait eu l'idée d'y combiner la présentation de mon premier livre, *French Women Don't Get Fat (Ces Françaises qui ne grossissent pas)*, qui venait de sortir. Nous avions une douzaine de crus de Veuve Clicquot servis en portions de dégustation avec les créations du chef, et je devais « amuser » les invités entre les plats. Lorsque le rosé millésimé fut annoncé, je leur racontai de brèves anecdotes sur le rosé, la plupart des Américains n'en ayant jamais goûté à l'époque et ignorant encore davantage d'où il venait et comment il était élaboré. Pour que mon numéro ne soit pas trop austère, je me mis à jouer (en lançant une mode, j'en ai peur) sur « la vie en rosé ». Presque tout le monde connaissait la chanson de Piaf, et sans comprendre ce qui se passait, je me suis retrouvée à chanter, faire de grands gestes et jouer la comédie

(ma carrière rêvée dans une seconde vie), pour le plus grand plaisir des invités... Personne ne semblait vouloir m'interrompre et l'attente fut un peu longue, mais le plat finit par arriver... Je levais vite mon verre et portais un toast, enfin sauvée ! Tout cela est resté dans les mémoires et, des années plus tard, chaque fois que je recroisais un des invités, il me rappelait cette soirée si drôle... On ne parlait ni de la cuisine ni du champagne, uniquement de « la vie en rosé » ! Ce n'est donc pas un hasard si, lorsqu'on m'en propose, je choisis presque toujours du champagne rosé, de préférence un Veuve Clicquot millésimé.

Présence au monde

Pour moi, le champagne est plaisir, joie, art de vivre, état d'esprit, présence au monde, camaraderie, amitié, amour, partage, convivialité, culture, civilisation, privilège, ouverture d'esprit, musique, danse (les bulles), séduction, voyage et même religion (la boisson des sacres). Il convoque l'image de moments heureux, de détente, d'inspiration, de repas et de conversations à table ou en pique-nique, de flirt, voire de polissonnerie. Comme l'a écrit Brillat-Savarin : « *Le bordeaux fait penser à des bêtises, le bourgogne fait dire des bêtises, le champagne fait faire des bêtises.* » Il exige un certain rituel : je me souviens à quel point j'ai été choquée, en arrivant pour la première fois aux États-Unis, de voir des gens plastronner à l'aéroport en buvant du Dom Pérignon dans des gobelets en papier, cela m'avait paru assez vulgaire, mais surtout du gaspillage et du mauvais goût. Quand on boit du champagne, il faut respecter ceux qui ont travaillé sur le vignoble pendant tout le processus... C'est un vin complexe qui nécessite beaucoup de travail manuel, or les gens n'en ont souvent pas conscience ou bien s'en fichent, et c'est très dommage. Je me sens toujours extrêmement privilégiée lorsque je déguste un verre de champagne, et même pendant ces quelques décennies où j'en ai bu chaque jour (une vie de rêve que beaucoup m'envient), parfois plusieurs fois par jour lors de dégustations, de réceptions ou de repas, j'ai toujours ressenti une immense gratitude d'être capable de le savourer, de le boire avec conscience et modération, ce qui m'a permis de ne jamais m'en lasser.

Un alcool doux et joyeux

Le champagne est un alcool doux et joyeux, l'une des raisons pour lesquelles les femmes l'adorent. Il monte vite à la tête (il faut toujours manger quelque chose en buvant du champagne, de préférence légèrement salé comme des olives, des copeaux de parmesan ou même de simples crackers), mais ensuite l'effet s'installe et vous laisse dans un état merveilleux. J'ai toujours



eu l'impression de rendre les gens heureux en leur offrant un verre. Un travail pas trop dur en somme. Et lorsque nous avons réussi à faire de Veuve Clicquot la première marque aux États-Unis, ma mère était très fière que je participe au bonheur de tant de gens, ha, ha! C'est vrai que le champagne rend heureux... Peut-être que le lithium qu'il contient aide un peu! Toutes les occasions sont bonnes pour boire du champagne, et bien d'autres encore. Lorsque je reçois, à la maison, je propose toujours à mes invités de l'eau, du vin blanc, du champagne... et dans 99% des cas, que ce soit à Paris ou New York et quelles que soient l'heure, la saison et/ou l'occasion, un petit déjeuner du dimanche, un brunch, le thé, l'apéritif ou un vrai repas, ils choisissent le champagne, et cela me fait très plaisir. J'adore la devise de Lily Bollinger: « J'en bois quand je me sens triste et quand je me sens gaie, j'en bois parfois seule et toujours quand j'ai de la compagnie. J'en bois pour passer le temps lorsque je n'ai pas faim et, lorsque j'ai faim, j'en bois évidemment. À part cela, je n'y touche pas, sauf quand j'ai soif. » Du point de vue des millésimes, ayant eu la chance de travailler pour une maison de champagne, où ma formation puis mon travail impliquaient de nombreuses dégustations, je suis devenue difficile. De ces dégustations complexes et accompagnées de repas organisées au siège de la maison, à Reims, je retiendrai les années 1928, 1929, 1947 et 1955, même si j'en ai apprécié beaucoup d'autres et que, en temps normal, j'ai tendance à dire que c'est toujours le dernier que j'ai goûté. Je me souviens très bien que, lorsque je suis entrée chez Veuve Clicquot et que j'ai parlé de ma décision à l'éminent chef Roger Vergé, sa première réaction a été: « Ah, le Clicquot Rosé 1928! » C'était l'un de ses meilleurs souvenirs œnologiques et une référence pour le siècle entier. La semaine dernière, je dînais dans un restaurant parisien avec une jeune femme, et nous avons salué la journée avec un verre de Clicquot Rosé... tout simplement sublime. Elle n'en avait jamais goûté avant et en a bu un second verre avec son saint-pierre. Les dégustations de vieux millésimes étaient toutes une aventure et relèvent du goût acquis. Je suis plus familière avec les décennies 80 et 90... 1988, 1989 et 1990, un trio fantastique, vraiment superbe, tout comme 1996 et 2002, 2004 et 2006. Je jugerai de la prometteuse 2012 dans environ cinq ans. Je n'ai peut-être pas un goût aussi prononcé que nos amis britanniques pour les vins très anciens, mais quelques années de bouteille donnent forcément une expérience plus riche, un peu comme chez les êtres humains... Une idée à retenir pour un prochain toast!

Mireille Guiliano vient de publier

« Le Paris des huitres. Une grande histoire d'amour avec cette perle rare », aux Éditions de L'Homme.

