

Dans le verre, le champagne avait un nez puissant et épicé, très mûr, avec des arômes de pêche jaune et de miel. « *Il y a des vigneron de Champagne qui poussent la maturité aussi loin qu'Anselme ? ai-je demandé à mes commensaux. – Non ! m'ont-ils répondu.* » Damien Champy a alors soulevé la chaussette blind-test : Initial, dégorgé le 13 mai 2020.

Avant de retrouver la gare d'Épernay, à l'atmosphère silencieuse dans la brume de septembre, entourée de vignes étendues à perte de vue, j'ai remonté l'avenue de Champagne en compagnie de Vincent Léglantier jusqu'à la boutique ouverte au n° 19, en septembre 2021, pour présenter le travail de 100 vigneron indépendants de la Côte des Bar, de la Montagne de Reims, de la Côte des Blancs et de la Vallée de la Marne. Le bâtiment qui abrite le siège du Syndicat général des vigneron de Champagne est désormais associé à un lieu de dégustation situé à dix minutes à pied de la gare. J'y ai bu un pinot noir, la cuvée Come des Tallants du Champagne Piollot. Le champagne, c'est beaucoup plus que le champagne : on a beau dire qu'on a tout bu, on fait des découvertes, année après année. Comment n'en ferait-on pas ? Il y a 34 000 hectares plantés, 319 crus, plus de 16 000 vigneron, 42 coopératives qui commercialisent leur vin, plus de 4 000 récoltants manipulant et récoltants coopérateurs, 300 millions de bouteilles vendues chaque année dont presque la moitié en France.

Dans le train entre Épernay et Reims, le souvenir de ces chiffres me laissait songeur ; comme le paysage viticole de la Montagne de Reims et ses coteaux jadis déboisés par les bénédictins de l'abbaye d'Hautvillers, aujourd'hui propriété de la maison de Champagne Moët & Chandon.

J'ai enfin retrouvé la gare de Reims de style néoclassique. Édifiée au milieu du XIX^e siècle, elle évoque le siège des maisons de Champagne bâti à la même époque par des entrepreneurs portant des noms aux consonances allemandes : Krug, Heidsieck, Mumm, Deutz, Bollinger.

À Reims, il y a une rue Colbert et une rue Coquebert, où se trouve le siège du champagne Krug, auquel ses encadrements en terre cuite donnent un style plus rustique, quoique aussi majestueux. Construite au XIII^e siècle, la cathédrale est

LE CHAMPAGNE, C'EST BEAUCOUP PLUS QUE LE CHAMPAGNE : ON A BEAU DIRE QU'ON A TOUT BU, ON FAIT DES DÉCOUVERTES ANNÉE APRÈS ANNÉE

située place du Cardinal-Luçon. En sortant de la messe, on peut choisir un champagne de vigneron à la cave Le Vintage, rue Anatole-France. Mais c'est place du Forum que j'avais rendez-vous avec Pierre-Louis Papavero et Etienne Vernier, les francs buveurs rencontrés dans le Paris-Bordeaux au début de mon voyage. Associé au Vintage, Le Wine Bar est un lieu de dégustation au charme fou où l'amateur peut demander au patron « *Servez-moi ce qu'il y a de meilleur* » et attendre les yeux fermés qu'il revienne les bras chargés de trésors des profondeurs pétillantes d'une cave à vins d'une exubérance infinie.

Le lendemain matin, sur le quai de la gare Champagne-Ardenne TGV, j'en souriais encore. « *Votre attention s'il vous plaît...* » Quand j'ai entendu Simone Héroult, la voix de la SNCF, annoncer l'arrivée en gare du train express régional n° 840816 en provenance de Sedan et à destination de Charleville-Mézières, j'ai songé à Rimbaud, le poète auquel la mousse de champagne évoquait le rire des jeunes filles en fleur. À Rimbaud et à Verlaine, filant vers la Hollande de gare en gare à travers la Belgique verte et grise, l'an 1894, dans l'un de ces trains spéciaux où chaque wagon était un salon. « *Je relève la tablette d'acajou [...], je pose sur cette table de poche deux plats de viande, se prélassant dans des sortes d'immenses godets, deux plats de légumes répartis dans d'autres godets extravagants, un gâteau, une demi-bouteille de Mâcon et un quart de Champagne !* »

De mon cartable, j'ai tiré moi aussi un verre et un quart de bouteille de Carte d'Or de chez Drappier. J'ai abaissé la tablette en songeant à *Gare au bord de la mer* de Jules Laforgue. Dans mon volume des *Poésies de A.O. Barnabooth* de Valéry Larbaud, j'ai lu *L'ancienne gare de Cahors*, le plus beau des poèmes ferroviaires. « *Ô gare qui as vu tant d'adieux, tant de départs et tant de retours.* » Le TGV en livrée gris et bleu filait dans la campagne. De l'eau, des champs, des vignes, des coteaux couronnés de forêt. Et le ciel. Gare de l'Est, j'ai retrouvé *Le Départ des poilus, août 1914*, le grand tableau du peintre américain Albert Herter, accroché dans le hall. En arrivant à Paris, l'élégance pourpre et dorée de mon champagne à la bulle vive et aérienne était accordée à celle du paysage : automnale.

S. L.

L'ensemble des collages de la série a été réalisé par Madeleine Voisin.

Typiquement Charles



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

Le Charles Heidsieck Brut Réserve doit sa typicité remarquable à ses 40 % de vins de réserve et à une maturation de trois ans minimum dans d'imposantes et rares crayères. Comme son vin, Charles avait non seulement du style, mais aussi de la profondeur et un sacré caractère.

CHC

PEUT-ÊTRE LE BONHEUR N'EST-IL QUE DANS LÈS GARES

L'écrivain et journaliste Sébastien Lapaque a réalisé un tour de France en train. Au fil de ses escales et correspondances, de restaurants en comptoirs, il est allé à la rencontre des amoureux du champagne.

par Sébastien Lapaque

T

out a commencé un dernier jour d'été, avenue du Maine à Paris, en face de la gare Montparnasse. En attendant le départ du train pour Chartres, aux alentours de midi, Le Petit Sommelier s'est révélé un endroit choisi pour débiter un tour de France placé sous le double signe des gares et du champagne. La cave de ce bistrot de grand genre compte un millier de références, avec un large choix de jolis vins produits dans les villages de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs — et parfois même un peu plus au sud, comme ceux qu'Olivier Collin élabore à Congy, sur les Coteaux du Petit

Morin. Avant de commander un verre, pour voir ce que cette maison réservait aux amateurs de plaisirs simples, j'ai rêvé aux express fabuleux et aux horizons sans fin en consultant les pages de la carte consacrées au champagne. Elles ont le pouvoir de laisser le buveur songeur en lui donnant envie de se ruiner intelligemment — au risque de rater son train en partance pour l'ouest. Cuvées Blanc d'Argile et Extrait de Vouette & Sorbée, Grand cru V.P. de chez Egly-Ouriet, champagne Ulysse Collin Rosé et Blanc de noirs, sans oublier une fabuleuse collection de champagnes Jacques Selosse que produisent Anselme et Guillaume Selosse à Avize, sur la Côte des Blancs : Rosé, Substance, Côte Faron (Blanc de noirs), Les Carelles (Blanc de blancs), Le Bout du Clos (Blanc de noirs) et Sous le Mont (Blanc de noirs). Anselme Selosse est le Picasso du chardonnay, mais il a également l'art de donner au pur pinot noir sa plus haute expression. Nous sommes quelques-uns à qui le souvenir de sa cuvée Contraste, aujourd'hui disparue, a le don de tirer des larmes.

Les champagnes Jacques Selosse sont remarquables : il suffit d'en avoir bu une seule fois pour en rêver toute sa vie. La collection des six cuvées Lieux-Dits, c'est

toute une poésie et tout un poème qui promènent le buveur-rêveur-lecteur à Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ, Ambonnay, au Mesnil-sur-Oger, Avize et Cramant. On songe au titre de la troisième partie de *Du côté de chez Swann* de Marcel Proust... « *Nom de pays : le nom* ». Le petit Marcel avait une tendresse particulière pour les gares, ces grandes demeures où personne n'habite. On se souvient de pages élégiaques où le narrateur de *Du côté de chez Swann* rêve de monter dans un « *beau train généreux [...] car il s'arrêtait à Bayeux, à Coutances, à Vitry, à Questambert, à Pontorson, à Balbec, à Lannion, à Lamballe, à Benodet, à Pont-Aven, à Quimperlé [...]* ». Ce que l'on nommait jadis l'indicateur des chemins de fer possède une espèce de poésie automatique. J'ai eu l'occasion d'y penser tout au long de mon voyage, une manière de tour de France sur le fer des chemins, débuté gare Montparnasse et achevé gare de l'Est, en rentrant de Champagne, après être passé par Chartres, Rennes, Bordeaux, Guéthary, Pau, Toulouse, Marseille, Bandol, Nice, Monaco, Avignon, Bar-sur-Aube, Troyes, Romilly-sur-Seine, Épernay et Reims. Que de soirs tièdes, que d'aubes glacées, que de paysages, que de rencontres. Et que de vins de Champagne, puisque l'objet de cette odyssee était de trouver à chaque étape un lieu pour déguster une coupe en rêvant aux 17 villages qui bénéficient historiquement de la dénomination « grand cru ».

Même très loin de la Champagne, à la pointe bretonne, au cœur des vignobles de Saint-Émilion, à la frontière espagnole, sur les rives de la Méditerranée ou dans la vallée du Rhône, l'énoncé merveilleux du nom des villages champenois provoque toujours un sentiment magique. Cela fait de longues années que cette émotion si particulière et si proustienne s'est associée dans mon esprit au tableau des départs dans les gares.

UNE GARE QUI SENT L'IODE

Peut-être parce qu'il est intimement associé à l'histoire de mon enfance et de mon adolescence, et à tant de moments clés de mon destin, celui de la gare Montparnasse demeure mon préféré. Dans mon esprit, la gare Montparnasse, c'est un peu la dernière station avant la mer. Elle sent l'iode. Au bout des quais, déjà Versailles, Chartres, Rennes, Saint-Malo s'éclairent à l'horizon. La Normandie, le Val de Loire, l'Aquitaine : les perspectives qui s'ouvrent sont infinies, elles rayonnent



Lignes

Le Train Bleu
Restaurant

Ruina
CHAMPAGNE

Accueil Grandes Lignes

Relais H

TABAC

Grande Barrière

CREDIT LYON

LES GARES SONT RESTÉES LE CENTRE DU MONDE, HANTANT LES STORY-BOARDS DES CINÉASTES ET LES CARNETS DE NOTES DES ÉCRIVAINS

au-delà des limites de Paris, jusqu'à l'océan et l'aérien décor de la montagne Pyrénées. On dit Montparnasse et l'écho répond Bordeaux, Biarritz, Guéthary, Saint-Jean-de-Luz, Ciboure, Hendaye, Saint-Sébastien, Madrid et Lisbonne.

J'ai de l'affection pour les gares bâties comme des palais ou des châteaux forts : Limoges-Bénédictins avec son campanile ou la gare de style rhénan de Metz, édifiée en 1905. Elle exaspérait Maurice Barrès parce qu'elle avait été construite par les Prussiens occupant depuis 1871 l'Alsace et la Moselle, ses chères provinces perdues. Dans son roman *Colette Baudoche*, il en donne une description féroce : « *La gare neuve où l'on débarque affiche la ferme volonté de créer un style de l'empire, le style colossal, comme ils disent en s'attardant sur la dernière syllabe [...]. Mais rien ne s'élance, tout est retenu, accroupi, tassé sous un couvercle d'un prodigieux vert épinard. On y salue une ambition digne d'une cathédrale, et ce n'est qu'une tourte, un immense pâté de viande.* »

Depuis 1918, ces anciennes querelles sont oubliées. Dans le salon d'honneur construit pour accueillir le kaiser Guillaume II, on admire sans frémir le grand vitrail représentant Charlemagne. Et le mosellan Michel Roth a ouvert le restaurant Terroirs de Lorraine dans un décor romano byzantin qui gagne à être connu. Pour ce qui est des bulles, l'ancien chef du Ritz a naturellement accordé une place réservée à un crémant d'Alsace du domaine Robert Klingenfus. Mais l'amateur de champagnes trouve sur la carte de quoi se régaler, sur un mode classique, mais très équilibré : Ayala Brut Majeur, Ayala Rosé Majeur, Bollinger Spécial Cuvée, Jean-Marie Massonnot Brut Tradition, Champagne Collet Blanc de blancs.

DES LIEUX MERVEILLEUX

Avec Éric Frechon, le chef des cuisines du Bristol qui a établi ses quartiers au rez-de-chaussée de la gare Saint-Lazare, et Christian Le Squer, celui du George-V, dont l'équipe fait des merveilles à l'étage de la gare de Rennes, Michel Roth fait partie des trois grands chefs qui ont eu l'audace de réinvestir l'intérieur des gares. Le pari n'était pas gagné d'avance, certains ont connu des revers humiliants. Il faut louer leur audace. Petites et grandes, les gares sont des lieux merveilleux. Comme tous les points de passage, elles font rêver. « *Peut-être le bonheur n'est-il que dans les gares !* » jurait le poète Charles Cros dans un poème intitulé *Tableau* dont les vers m'ont poursuivi tout au long de mon voyage. Ni l'atome, ni la grande vitesse ne les ont dépouillées de leur poésie. « *Si l'on habite près d'une gare, cela change complètement la vie. On a l'impression d'être de passage. Rien n'est jamais définitif. Un jour ou l'autre, on monte dans un train* », mélancolise Patrick Modiano dans son roman *La Petite Bijou*.

Les gares sont restées le centre du monde, hantant les story-boards des cinéastes et les carnets de notes des écrivains. « *C'est quand même l'endroit où l'on s'embrasse le plus* », observait un jour Jean-Marie Duthilleul, polytechnicien, ingénieur des Ponts et Chaussées, architecte, métaphysicien et poète, qui a dessiné des gares comme il a dessiné des églises. Ce dernier quart de siècle, il a pensé et repensé une vingtaine de gares françaises : au nord, la gare de Lille-Europe ; à l'est, la gare de Strasbourg ; au sud, la gare d'Avignon TGV – où j'ai cherché à boire une coupe de champagne. Hélas, je n'en ai pas trouvé. Pas davantage à la gare d'Avignon-Centre à la façade ancienne. Je ne me suis pas laissé démonter. Sous un soleil écrasant, j'ai remonté la rue de la République jusqu'au palais des Papes derrière lequel j'ai trouvé un peu de fraîcheur dans le patio de l'hôtel La Mirande. À la coupe, le serveur m'a proposé le choix entre un Billecart-Salmon Brut et un Billecart-Salmon Rosé. J'ai opté pour le second. J'affectionne ce champagne. Élaboré à partir de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier vinifiés en blanc et assemblés à du pinot noir vinifié en rouge qui l'habille de reflets saumon, ce brut non millésimé a un nez élégant, une effervescence de dentelle et une finale de velours.

On devrait servir ce vin à la bouche tendre et rouge dans les gares. Dans ses travaux de rénovation Jean-Marie Duthilleul a-t-il songé à l'âge d'or où l'on mangeait merveilleusement dans les trains et où voyager était une fête – quand les plaisirs gourmands commençaient à l'intérieur de la gare et se poursuivaient au wagon-restaurant autour de tables nappées ? Aujourd'hui, on boit du champagne à bord des avions – et parfois des vins de rêve, comme ce Dom Pérignon 1969 servi



aux passagers du premier vol commercial du Concorde de la compagnie British Airways, le 21 janvier 1976. Mais il n'y a guère qu'à bord de l'Eurostar, en route vers Londres, que l'on entend sauter le bouchon de bouteilles de brut sans année Duval-Leroy. Un joli flacon, même si je suggère que lui soit associé le brut rosé, issu en grande majorité de rosé de saignée – c'est-à-dire d'une macération courte du pinot noir –, assemblé à un dixième de chardonnay : un champagne vineux, fruité, savoureux et équilibré.

Les gourmands, espèce à laquelle appartiennent la plupart de mes lecteurs, ont observé que les kiosques à sandwiches des gares étaient des endroits tristes. Benoît Duteurtre a eu raison d'évoquer « *la nostalgie des buffets de gare* ». Car même ceux-ci, dans leur franche et fraternelle simplicité, par exemple à la gare de l'Est, ne sont plus vraiment ce qu'ils ont été.

À la gare Montparnasse, réaménagée selon les plans de Jean-Marie Duthilleul à partir de 1989, on ne peut pas dire que la gastronomie ait encore trouvé sa place. Cela viendra peut-être : tout arrive en France, même les bonnes nouvelles. À ce jour, le bistrot d'en face demeure un lieu choisi pour boire du champagne. Au verre, les serveurs du Petit Sommelier m'ont proposé la cuvée Brut Réserve de la Maison Bérêche & fils, élégant, dense, bien mûr, fruité et peu dosé, qui m'a enchanté. Ce vin bu, j'ai sauté dans un train en partance pour Chartres en me souvenant de quelques vers de Guillaume Apollinaire, le saint patron de toute poésie ferroviaire : « *Nous n'aimons pas assez la joie/De voir les belles choses neuves/O mon amie hâte-toi/Craîns qu'un jour un train ne t'émeuve/Plus.* »

C'est toujours un bonheur de retrouver la gare de Chartres. Dans un monde où tout change, ce long bâtiment Art déco aux allures de monastère, avec ses hautes fenêtres centrales figurant des vitraux semble devoir résister à tous les projets de modernisation. J'aime la gare de Chartres et Marcel Proust l'a aimée avant moi, lorsqu'il se rendait en famille à Illiers, devenu Combray par l'effet de sa puissante imagination. On aperçoit les tours asymétriques de la cathédrale médiévale depuis



les quais. Pour déguster un verre de champagne, inutile de s'égarer dans les bistrotts de la place Pierre-Semard. Il faut monter jusqu'au parvis de la cathédrale et s'asseoir en terrasse ou se glisser à l'intérieur du Bistrot Racines un « bar à vins surnaturels » inauguré au mois de septembre 2021 par Bertrand et Nathalie Jallerat. Au Bistrot Racines, j'ai bu une coupe de Pierre Pinard Tradition Brut, produit à Sézanne à partir de pinot noir, de chardonnay, et de pinot meunier. Autant que les Coteaux du Petit Morin, les Coteaux du Sézannais composent un terroir qui gagne à être connu. On oublie trop que c'est à Sézanne qu'ont été découvertes les plus anciennes traces de vigne du monde : un fossile de 55 à 60 millions d'années. Après le Bistrot Racines, il est permis de se rendre à la maison mère, Le Grand Monarque, place des Épars, où le sommelier Nicolas Duclos réserve aux amateurs éclairés quelques merveilles de champagnes de vigneron : Pierre Gerbais L'Unique 100 % pinot blanc 2014, Larmandier-Bernier Vieille Vigne du Levant Grand cru 2009 et, pour les friands de rosés, le Grand cru Extra-Brut Rosémotion de la maison J. L. Vergnon.

De Chartres à Reims, d'une cathédrale à l'autre, il y a 225 kilomètres. Et plus de 100 champagnes sur la carte du Grand Monarque. J'y songeais dans le train qui me conduisait à Rennes en passant par Le Mans où je ne me suis guère attardé. La Bretagne de granit et d'orages m'attendait et surtout une table au Paris-Brest, le buffet de la gare haut de gamme inauguré en 2019 par Christian Le Squer, Breton de Plouhinec et as de la cuisson du poisson. En découvrant la carte des vins, j'ai cru que mon tour de France ferroviaire allait s'arrêter là. À l'heure actuelle, il est impossible de trouver mieux à l'intérieur d'une gare : deux champagnes proposés au verre et onze références en bouteille – dont deux cuvées de champagne Ulysse Collin. Dans cette liste impressionnante, j'ai reconnu la main d'Éric Beaumard, Breton de Fougères, l'une des stars françaises de la sommellerie, qui veille avec amour sur les 50 000 bouteilles de la cave du George-V à Paris. Sa carte propose à la fois des valeurs sûres et des découvertes, avec une seule grande maison, le

fameux Blanc des Millénaires 2006 de Charles Heidsieck, et aucune étiquette vue dans la grande distribution – une manière de signifier aux béotiens que l'avant-garde de la Champagne se trouve du côté des vigneron. Entre une coupe d'Extra-Brut Rosé Savart et une coupe de champagne Diebolt-Vallois Prestige Blanc de blancs, j'ai opté pour la seconde, que je ne connaissais pas. Une proposition de goût d'Éric Beaumard ne se refuse pas. « Au début, nous ne vendions pas beaucoup de vin à la coupe, m'a confié le sommelier quelque temps plus tard. Comme si une gare n'était pas un lieu pour boire du champagne. Avec le succès du Paris-Brest et le Bib gourmand obtenu dans le guide Michelin en 2021, les choses ont changé. Je suis heureux de pouvoir mettre en avant des vigneron champenois de la nouvelle génération, des amoureux de leur terroir tels que Jean-Marc Sèlèque ou Frédéric Savart en variant les vins proposés au verre. »

Pour aller de la gare de Rennes à celle de Bordeaux Saint-Jean, le voyageur n'a pas d'autre moyen que de repasser par Montparnasse. Douce France, cher pays de mon enfance... Notre réseau ferroviaire construit en toile d'araignée avec Paris pour centre illustre de manière caricaturale la centralisation du pays. N'importe ! J'ai fini par arriver sous l'immense verrière de la gare de Bordeaux Saint-Jean après avoir parlé de champagne avec Pierre-Louis Papavero et Etienne Vernier, deux cavistes du Vintage, à Reims, rencontrés au wagon-bar du TGV Atlantique « long et fuselé, d'un gris acier relevé par de discrètes bandes colorées », comme l'écrit joliment Michel Houellebecq dans un poème ferroviaire de son recueil *Le Sens du combat*. Mes compagnons d'une conversation à 300 km/h m'ont donné rendez-vous au Wine Bar, à Reims, au terme de mon périple.

UNE LOCOMOTIVE ÉLECTRIQUE FENDANT L'AIR

À la sortie de la gare, j'ai retrouvé Jean-Pierre Amoreau, vigneron d'exception établi à Saint-Cibard, un village de Gironde situé à 15 km à l'est de Saint-Emilion et de Pomerol, sur un terroir nettement plus intéressant, ce qui a valu bien des jalousies et bien des misères au Château Le Puy, le domaine aux destinées duquel il veille avec son fils Pascal.

Avec Jean-Pierre et sa femme Françoise, nous avons filé vers L'Avant-Comptoir du Palais, le bistrot que Julien Camdeborde a ouvert près du quai Richelieu. Et nous avons bu un verre de Drappier Brut Nature sans soufre. Un vin croquant comme du raisin. « Le champagne est généralement servi trop frais, a commenté le vigneron. J'aime les champagnes vigneux, que l'on peut presque déguster à température normale, comme ici, avec des sensations et des émotions profondes. »

Mon voyage a continué vers le sud, dans un train tiré par une locomotive électrique BB 507288 qui fendait l'air en faisant grincer ses essieux. À ma droite, l'océan Atlantique ; à ma gauche une campagne pleine de souvenirs de rugby : Dax, Saint-Vincent de Tyrosse, Bayonne, Biarritz. Je suis descendu à Guéthary, où Frédéric Beigbeder m'a signalé la transformation

d'une ancienne maison de chef de gare en bar-restaurant avec vue sur mer. Au Poinçon, j'ai bu une coupe de champagne Nicolas Feuillatte.

Paul-Jean Toulet, l'auteur des *Contrerimes*, est mort et enterré à Guéthary. Il avait ses habitudes un peu plus haut que Le Poinçon, à l'hôtel-restaurant Le Madrid, où l'on sert aujourd'hui du champagne Hugues Godmé Extra-Brut Premier cru. Le poète était né à Pau – 125 kilomètres à l'est, face aux Pyrénées. En passant par Bayonne et en rêvant à Paul-Jean Toulet, il faut 2 h 30 pour se rendre de Guéthary à Pau, du Pays basque aux vertes collines au Béarn aux belles pierres. Derrière une façade classique, la gare de Pau est une grande halle munie de larges verrières. Le restaurant Au Fin Gourmet est de l'autre côté du ruisseau de l'Ousse. Avant de passer au jurançon aux couleurs du maïs, j'ai bu une coupe de champagne Pannier, une maison établie à Château-Thierry, dans la Vallée de la Marne, en saluant la haute mémoire d'un autre poète : Jean de La Fontaine. À l'heure de la promenade digestive, je suis monté jusqu'au château qui a vu naître Henri IV, lou nousté Henric, et j'ai retrouvé la place Royale, où Paul-Jean Toulet avait ses habitudes, les pieds dans des sandales blanches, la barbiche blonde, les yeux bleus sous son béret pyrénéen, au Café Champagne, aujourd'hui La Brasserie royale, un établissement qui devait son nom à son fondateur en 1844, un certain Antoine Champagne.

De la gare Pau à celle de Toulouse-Matabiau, le voyage dure deux heures, en passant par Tarbes et Muret. La façade de la gare de Toulouse est décorée de blasons colorés représentant les villes jadis desservies par le réseau de la Compagnie des chemins de fer du Midi et du Canal latéral à la Garonne. Pourquoi Matabiau ? J'ai suffisamment d'amis écrivains à Toulouse pour le savoir. C'est le nom du quartier de la gare, où était autrefois établi un marché aux bestiaux, qui vient de l'occitan *mata buòu*, tuer le bœuf.

Ô Toulouse... Pour boire un verre, Christian Authier, l'auteur de *Demi-siècle*, roman couronné par le prix des Hussards, m'a recommandé la cave à manger →

Le Temps des Vendanges de son ami Éric Cuestas, récemment élu meilleur caviste de l'année par *La Revue du Vin de France*. Et pour dîner, Les Planeurs du sommelier Toshiyuki Kondo et le chef Katsunori Nakanishi, un restaurant de cuisine française avec une touche japonaise et une carte des vins absolument fantastique. Côté champagne, on peut compter sur Toshiyuki Kondo pour ne rien proposer de convenu : Marguet Shaman Rosé 2016, Marguet Les Bermonts 2012, Laherte Frères Blanc de blancs, Pierre Gerbais cuvée Spéciale Vinnouveau bulles, Vincent Couche Éléance, Vincent Couche Chloé, Vouette et Sorbée Fidèle. Du bon.

Le matin, j'ai retrouvé Toulouse-Matabiau ; les gares, c'est comme les bistrot : il n'y a que là qu'on est bien. Je suis monté dans le TGV de 8 h 46 en direction de Marseille. D'une ville à l'autre, le voyage dure quatre heures, en passant par Carcassonne, Narbonne, Sète, Béziers, Montpellier Saint-Roch, Arles et Nîmes. Dans le wagon climatisé, j'ai fredonné une chanson de Georges Brassens, qui voulait qu'après sa mort son corps soit transporté « *Dans un sleeping du Paris-Méditerranée/Terminus en gare de Sète...* » C'est drôle, quand on y pense, que le chanteur frondeur ait songé à offrir à sa dépouille le luxe des wagons-lits, salons et restaurants. Le Paris-Méditerranée, c'est tout une époque... Celle des grandes heures de la Compagnie internationale des wagons-lits et des grands express européens, la reine de la restauration et de l'hôtellerie ferroviaires.

En arrivant à Marseille, les gros paquebots spécialisés dans le tourisme de masse low cost échoués dans le port comme des baleines font moins rêver. Mais Dieu que la Provence était belle, par la fenêtre du TER qui m'a conduit à la gare de Bandol en longeant la côte : des villages roses sur les collines, des pins, des vignes, une terre sèche et aride, des dentelles de pierres. En passant par la gare de La Ciotat-Ceyreste, j'ai eu une pensée pour Louis Lumière et son fameux film *L'Arrivée d'un train en gare de La Ciotat*, tourné en 1895. Posée comme une maison de maître sur le bord de la ligne de Marseille Saint-Charles à Vintimille, la gare de Bandol vous laisse le choix entre le nord et le sud, les vignes et le port. Guillaume et Soledad Tari, du Domaine de La Bégude, ont tranché pour moi.

Tout au nord de l'AOP Bandol, un terroir de vignes et d'oliviers, profondément méditerranéen, nous avons retrouvé Jonathan Pral, le chef sommelier de l'Hôtel du Castellet, qui sait choisir un champagne et le servir à température pour accompagner la saveur délicatement iodée des poissons, des coquillages et des crustacés cuisinés par le chef Christophe Bacquié. Ce soir-là, ce fut un Solera Extra-Brut Premier cru du champagne R. Pouillon & fils, un assemblage de pinot et de chardonnay faiblement dosé, issu de 19 millésimes successifs à Mareuil-sur-Aÿ. On a beau dire, mais il n'y a pas que les buffets de gare dans la vie.

« *Que ce fut douce, hélas ; que c'est lointaine chose...* » De Bandol à Nice, dans un bon vieux wagon Corail aux essieux bruyants – Tatac, tatoum...

Tatac, tatoum... –, le voyageur est invité à se glisser dans l'un des plus beaux paysages ferroviaires de France, notamment entre Saint-Raphaël et Cannes, à la frontière du Var et des Alpes-Maritimes, où le train s'enfonce dans la roche rouge du massif de l'Esterel par une série de noirs tunnels tandis que les calanques et les plages se succèdent sur sa droite, avec des dizaines, des centaines de voiliers blancs à l'horizon, sur la Méditerranée éternelle et bleue. On comprend mieux ici à quel point les affiches élégantes et colorées du Paris-Méditerranée, avec leurs trains de luxe uniquement composés de wagons-lits, salons et restaurants, ont fait rêver les classes aisées de France et d'Europe à la Belle Époque.

UN PLAISIR ACCESSIBLE

À Nice, ces heureux du monde avaient leurs habitudes au Negresco, édifié sur la promenade des Anglais en 1913, l'année où Guillaume Apollinaire publiait son recueil *Alcools*. Au bar de l'hôtel, j'ai salué le souvenir de celui-ci et de ceux-là en buvant une coupe de champagne un jour de grand soleil. Entre le Deutz Classic, le Taittinger Brut Prestige, le Bollinger Spécial Cuvée et le Taittinger Comtes de Champagne 2007, j'ai choisi le Bollinger et ses 60 % de pinot noir. J'affectionne depuis longtemps le style de cette maison familiale qui produit ses vins avec une majorité de raisin issu des vignes qu'elle possède entre la Montagne de Reims et la Côte des blancs : un nez puissant, une texture serrée, des arômes vineux.

Le soir, j'ai dîné avec le dessinateur Jacques Ferrandez à La Part des Anges, un bistrot cave à vins où Olivier Labarde, le patron depuis vingt ans, a sélectionné 300 vins dont 35 Champagnes parmi lesquels j'ai repéré l'excellente cuvée Terre de Meunier de Jérôme Dehours. J'étais venu ici une première fois avec Sylvain Tesson en 2014. Nous avons acheté une Substance de Selse de Selosse que nous avons bue sur une bouée jaune dans l'eau tiède d'un mois de juin clément après avoir nagé vers le large.

J'ai longtemps rêvé de la gare souterraine de Monaco Monte-Carlo, sur la ligne Marseille-Saint-Charles-Vintimille. J'y suis arrivé à l'automne, en fin de matinée. J'ai repéré la sortie Parvis Sainte-Dévote et je suis descendu tout droit vers le port pour admirer les bateaux. À Monaco, les boîtes aux lettres de la fonderie Dejoie, fabriquées à Nantes depuis 1949, sont rouge et blanc, comme les drapeaux de la

principauté qui flottent sur le boulevard Albert-1^{er}. Pour rire, j'ai regardé le prix d'un studio sur le Rocher dans la vitrine d'une agence immobilière. Le nombre de zéro m'a donné le tournis. L'accueil était chaleureux, à l'hôtel L'Hermitage, et une coupe de champagne sur la terrasse du bar, un plaisir accessible. Le Louis Roederer Brut Collection n'était pas millésimé, mais vif et tendu.

J'ai consulté la carte des vins en songeant à ce qu'écrivait Julien Gracq des échecs. « *Je suis un lecteur de parties d'échecs plutôt qu'un joueur, parce que je ne suis pas doué du tout pour jouer.* » En découvrant la page consacrée aux champagnes, je me suis senti l'âme d'un lecteur plutôt que celle d'un joueur : S de Salon, Dom Pérignon 2008 en magnum, Cristal Roederer 2007 en magnum, Blanc de blancs Grand cru « Les Cinq Filles » produit par Yvonne Seier Christensen au Mesnil-sur-Oger. Des vins qui se voient plus souvent dans les magazines d'actualité du luxe qu'ailleurs.

« VOTRE ATTENTION S'IL VOUS PLAÎT... »

De Monaco à Nice, de Nice à Marseille, de Marseille à Avignon et d'Avignon à Paris-Lyon, mon odyssee a continué. Je n'ai pas eu le temps de m'arrêter au restaurant Le Train Bleu pour savoir quel champagne on y servait. J'avais rendez-vous dans l'Aube, en passant par la gare de l'Est, où Apollinaire rêvait en regardant les luxueux wagons de l'Orient-Express partir pour Constantinople. Ce train mettait alors 67 heures et 46 minutes pour parcourir 3 186 km. À l'époque, la gare de l'Est s'appelait la gare de Strasbourg. Aujourd'hui encore, le train pour Moscou affiché sur le panneau des départs laisse songeur. 3 200 km de la gare de l'Est à la gare Belorousskaïa, via Metz, Francfort, Hanovre, Berlin, Brest et Minsk.

J'ai fait un peu moins de chemin pour arriver à Bar-sur-Aube, où m'attendait Michel Drappier dans une superbe Traction-avant Citroën aux couleurs de la maison familiale. À la sortie de la gare, je l'ai plus souvent retrouvé au volant de la DS21 noire que sa femme Sylvie lui a offerte pour ses 50 ans. Le vigneron dont le père André vendait du champagne à Charles de Gaulle réserve cette voiture pour les pèlerinages à Colombey-les-Deux-Églises. En roulant jusqu'au petit village d'Urville, nous avons évoqué le Général, mais aussi Bernard de Clairvaux, pour

LES GARES, C'EST COMME LES BISTROTS : IL N'Y A QUE LÀ QU'ON EST BIEN

lequel Michel Drappier a une grande passion. Au domaine, nous avons retrouvé ses enfants Charline, Hugo, qui secondent désormais le vigneron avec leur frère, Antoine. Drappier, qui produit 1,5 million de bouteilles par an, c'est, selon le point de vue adopté, la plus petite des maisons de Champagne ou le plus gros des vigneron. Les Drappier, qui aiment conserver le maximum de fraîcheur au vin afin de goûter au plus près les arômes de framboise du pinot noir, s'attachent à ramasser des raisins à l'état sanitaire impeccable. En 2021, la tâche a été rude et les rendements faibles.

Nous avons terminé la journée à Troyes, au restaurant Aux Crieurs de Vin, en arrosant un morceau de bœuf d'un magnum 2015 de la cuvée L'Ultime d'Yvon Métras, en bouche d'une grande fraîcheur. Michel et Hugo Drappier sont passionnés par la renaissance des cépages secondaires de Champagne. Nous avons évoqué l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris. Ils entrent dans la composition de leurs cuvées Quattuor, Clarevallis et Père Pinot. Ce soir-là, L'Ultime n'a pas été la dernière. L'amitié donnant soif et la soif des idées, nous avons également commandé un Arbois Pupillin Poulsard 2018 de Pierre Overnoy. Il n'est champagne que de la Champagne, mais de grands vins dans tous les terroirs français.

Le lendemain, après avoir pris le train de Troyes à Romilly-sur-Seine et la route de Romilly-sur-Seine à Épernay, j'ai observé que le chardonnay si compliqué cette année avait été ramassé sur toutes les parcelles de la Côte des Blancs. Je serai bien allé boire un verre de champagne produit à Avize avec Anselme et Guillaume Selse au restaurant Les Avisés, mais le père et le fils étaient en plein travail, fidèles à la prescription de monsieur Jules Chauvet : « *Si tu veux faire le bon vin, tu vendangeras le dernier.* »

Au restaurant Sacré Bistrot de la place Auban Moët à Épernay, Damien Champy, président du champagne Le Brun de Neuville, une coopérative de Bethon, sur les Coteaux du Sézannais, a évoqué cette audace avec émerveillement. Il a choisi la bouteille mystère que nous avons dégustée avec Maxime Toubard, le président du Syndicat général des vigneron, et Vincent Léglantier, fils et petit-fils de vigneron établi à Saudoy, sur ces fameux Coteaux du Sézannais que nul ne saurait désormais ignorer.



