

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Master Class le Génie du Vin avec Christophe Bouchard à moitié caché, Eric de Saint-Victor, Michel Bettane, Thomas Duroux, Marcel Guigal et au premier plan les vins bus dont l'imposant mathusalem de Pibarnon.

Master Class au Grand Tasting : "L'excellence partagée des Primum Familiae Vini", "le Génie du Vin", "la 'futurothèque' Taittinger Comtes de Champagne".

La deuxième Master Class du Grand Tasting à laquelle j'assiste est : "**L'excellence partagée des Primum Familiae Vini**". Il s'agit de grandes familles du vin qui se sont réunies dans une association internationale pour promouvoir l'excellence, la transmission familiale et d'autres valeurs morales et éthiques. Beaucoup de vignerons prestigieux de ce groupe son venus en personne : Philippine de Rothschild, alors que son fils est présent pour présenter son vin et Pablo Alvarez, propriétaire de Vega Sicilia, alors que son collaborateur direct Javier Ausas présente son vin.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 2000** est présenté par Michel Bettane. Le nez est très pur. L'approche est très vineuse et de dosage faible. Il est très expressif, au final très gourmand. Sa rémanence en bouche est extrême et son élégance est marquante. C'est un vin charnu, gourmand, avec des évocations de fruits confits.

Le **Scharzhofberger Riesling Kabinett Egon-Müller 2011** est d'une couleur très blanche. Le nez offre de multiples fruits blancs et du citron. Il est superbe en bouche, très bonbon anglais. On sent le litchi et le citron. Le final est joli, mais le vin est très jeune. Michel Bettane parle de sucre et de sel.

Le **Beaune Clos des Mouches blanc Joseph Drouhin 2008** est présenté par Frédéric Drouhin. Il est très gourmand et mis en valeur par le vin précédent. Je ressens du citron, kumquat, poivre et des fruits blancs. Il a un côté bonbon acidulé, mais pas le bonbon anglais comme l'Egon-Müller. Il est riche et goûteux, gras et frais, avec une grande fraîcheur en finale. Frédéric Drouhin parle de poivre blanc pour qualifier le poivre que j'avais senti.

Le **Sassicaia rouge Tenuta San Guido 2009** a un nez de velours. Il passe difficilement après les blancs. Il a beaucoup de poivre. Il est très agréable à boire car il a un grand équilibre. Il a beaucoup

de tannins, mais avec un joli velours. Il est un peu sucré. Le final est végétal, de feuille de cassis. Le vin est gourmand, puissant, avec trop de bois à mon goût, car on sature très vite. C'est Michel Rolland qui fait maintenant ce "Super-Toscan" comme on l'appelle depuis les années 70.

Le **Solaia Antinori 2001** est, selon Michel Bettane, la réponse d'Antinori à la famille de Sassicaia. Le nez est fort, annonçant un haut niveau d'alcool. C'est un grand vin mais trop fort pour moi. Il y a des tannins, des fruits noirs. C'est un vin guerrier. Son final assèche. Il mange les joues et les gencives.

Le **Grans Muralles Torres 2007** est présenté par Cristina Torres. Le nez riche est très fort. Là aussi, on sent le bois ! En bouche le vin est charmeur, puissant, conquérant, voire envahissant. Il est trop fort pour mon goût. Il est quand même gourmand, au fruit généreux. C'est un grand vin qui mériterait vingt ans de plus, car il promet, du fait de son élégance.

Le **Château Mouton-Rothschild 2004** est présenté par Julien de Beaumarchais de Rothschild, rejoint peu après par sa mère Philippine de Rothschild. Le nez est très élégant. La bouche est très élégante mais paraît discrète après cette profusion de vins surboisés. Ce que l'on retient, c'est l'élégance. Il est équilibré mais fait quand même un peu court après les bombes italiennes. Ce qui n'enlève rien à sa belle personnalité.

Le **Chateauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin domaine de Beaucastel 2000** est présenté par François Perrin. Il a un nez pénétrant très intense. La bouche est élégante. Les fruits sont curieux. Il y a de la grenade et du litchi au milieu des cassis. C'est un vin très original, voire atypique. J'aime bien. Le final est en douceur. Ce vin est curieux et troublant par la présence de ce litchi inhabituel.

Le **Vega Sicilia Unico 2003** est présenté par Javier Ausas qui parle avec flamme du domaine de Pablo Alvarez présent. Ce vin n'est pas encore mis en bouteille et sera commercialisé en 2013. Le nez est renversant. C'est un parfum. C'est un nez de fruits délicats et cohérents. En bouche, il est de l'élégance la plus raffinée. Quel vin ! Son final est mentholé. C'est un vin phénoménal, d'une pureté absolue.

Le **Gewurztraminer Vendange Tardive Hugel 2007** a un nez d'une pureté extrême. Le vin est doux et d'une fraîcheur sans pareille. C'est un vin gourmand à la longueur incroyable. Il a des fruits blancs comme le litchi et une fraîcheur absolue.

Le **Graham's Vintage Port magnum 1994** appartient à la famille Symington. Le nez est discret et très élégant. L'attaque est élégante. On sent un pruneau trempé dans un alcool fin. Le vin est élégant à la finale fraîche. C'est un vin traître car il est d'un charme redoutable. On dirait qu'on croque les raisins secs. Ce doit être un grand partenaire de gastronomie. J'imagine volontiers un lièvre à la royale.

Cette présentation est de très grande qualité et les vignerons sont des gens passionnants. Pour mon goût personnel, trois vins lors de cette présentation se sont montrés sous un jour exceptionnel, le Vega Sicilia Unico, le Gewurztraminer et le Porto Graham's. Ce qui ne veut pas dire que les autres ont démerité, comme le Mouton, le Pol Roger et le Beaune. Seuls les italiens et le catalan sont difficiles pour moi. Un très grand moment de ce Grand Tasting.

La troisième Master Class à laquelle j'assiste est le point culminant de cette manifestation, qui s'intitule "**le Génie du Vin**". Comme pour la précédente Master Class, un tel événement ne serait pas possible sans l'amitié qui lie les vignerons présents à Michel Bettane et Thierry Deseauve.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2000** est d'un jaune d'or déjà joli. Le nez est discret. L'attaque est très belle. La bulle est active mais sans agressivité. Le charme est extrême et l'élégance est rare. C'est le meilleur des Clos du Mesnil 2000 que j'ai bus. Il y a des fruits jaunes et du lacté, le tout étant en nuances.

Le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1998** est présenté par Christophe Bouchard. Le nez est très puissant et on note encore un peu de soufre. L'attaque est très généreuse. Le vin est très

noble, avec du poivre, du tabac et du citron confit. Le vin est opulent, avec une belle tension et une belle acidité. Il est extrêmement plaisant, gourmand grâce à son équilibre. Michel Bettane insiste sur la réussite de ce vin dans un millésime difficile pour les blancs. La race et la subtilité de ce vin me plaisent.

Le **Beaune 1er cru Clos des Fèves Chanson Père & Fils 2009** est présenté par Jean Pierre Confuron qui indique que son domaine appartient à Bollinger depuis 1999. Le nom "Fèves" veut dire "hêtres". Le vin est d'un joli rouge clair. Le nez est de feuille de cassis, assez rêche, sans aucune opulence. La bouche est un peu sévère, puritaine, mais intéressante. Le vin est rêche, asséchant mais j'aime son authenticité car il ne cherche pas à séduire. Le vin recherche l'élégance, la retenue. La vinification en grappes entières explique le goût râpeux et promet un vin de longue garde. C'est un vin très bien fait, élégant, net et pur que l'on boira avec bonheur dans vingt ans.

Le **Château Palmer 1989** est présenté par Thomas Duroux. Il a un nez à se damner, d'une race extrême et d'une grande force de conviction. La bouche est moins opulente que le nez. Le final est un peu court. Je suis un peu étonné qu'il ne soit pas plus tonitruant, car c'est une grande réussite de Palmer. Thomas Duroux dit qu'il estime que 1989 aura plus d'avenir que 1990. Thierry Desseuve parle de suavité et de toucher de bouche. Il se pourrait que j'aie eu une bouteille plus fermée que d'autres.

La **Côte Rôtie La Turquie Guigal 2005** est présentée par Marcel Guigal. Il nous dit que lorsque l'on plante des piquets en terre et qu'on attache une planche transversale, on parle d'une turque. Il pense que ce pourrait être l'explication que personne ne connaît vraiment. Je croyais qu'il s'agissait de la forme de l'ombre que crée le soleil sur la parcelle, celle d'un croissant qui avait suscité ce nom. Le nez du vin est d'une richesse folle, de cassis et de poivre. L'attaque est très belle, et la finale est gourmande. Il y a beaucoup de tannins. Il y a une belle richesse joyeuse et une fraîcheur mentholée. Son élégance est extrême.

Le **Château de Pibarnon Bandol 1998** nous est servi en mathusalem. Les participants fort nombreux ont tous la même bouteille à boire. Eric de Saint-Victor présente ce vin au nez très discret mais chaleureux, de grande douceur. Le vin a une attaque très ensoleillée et son final est beau. Le vin tannique est généreux et de belle matière. Il est élégant et un peu râpeux. C'est un vin très agréable. Michel Bettane parle de la noblesse du mourvèdre. C'est un très beau vin de gastronomie, de belle richesse en bouche qui va bien vieillir.

Le **Vega Sicilia Unico 1994** est présenté par Javier Ausas accompagné de Pablo Alvarez qui comprend assez mal le français. Sa présence est une grande preuve d'amitié pour les animateurs du Grand Tasting. Le vin a un très joli nez et une attaque noble de grand vin. Pour une fois, je préfère le Guigal, car le Vega est vineux. Le Guigal est dans le fruit et le Vega est plus dans le bois, ce qui est plutôt inhabituel. Michel Bettane me dira plus tard qu'il a eu une bouteille meilleure que la mienne, d'après mes descriptions. Le Vega est plus pénétrant que la Turquie, mais je préfère celle-ci.

Le **Vouvray Clos Naudin 1989** est présenté par Philippe Foreau, le magicien du vovray. Le nez est d'une grande pureté, avec de la mangue confite, du coing, de l'orange et du zeste d'orange. La couleur est magnifiquement dorée. Ce vin profond, lourd, pénétrant est du pur plaisir. Philippe Foreau parle de silex, de truffe, de coing et de noyau de datte. C'est surtout la fraîcheur du final qui est confondante. L'acidité donne de l'énergie au vin très gastronomique.

Cette présentation de vins immenses est certainement un des plus grands moments de toutes les manifestations publiques sur le vin.

La quatrième Master Class à la quelle j'assiste est : **"la 'futurothèque' Taittinger Comtes de Champagne"**. L'idée est de présenter, non pas des millésimes déjà faits, mais les millésimes du futur. Ce travail d'examen des vins en cours d'élaboration est celui des œnologues. Par cet exercice, Pierre Emmanuel Taittinger et Damien Le Sueur veulent nous associer au travail qui est fait au sein de leur maison. Les quatre vins qui vont être bus ont été dégorgés en décembre 2011 et tous dosés

de la même façon que le dernier commercialisé, le 2004, à 9 grammes. Le dosage pour cet exercice ne sera pas le dosage définitif des vins. Le choix sera fait au moment de la commercialisation.

Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2004** arrive tout juste sur le marché. Il est d'une année exubérante au rendement très élevé. La couleur est déjà d'un or léger. Le nez est intense et élégant. En bouche, ce qui marque, c'est l'élégance et le raffinement. On sent une grande tension et des fruits distingués.

Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2005** n'est pas encore sur le marché. Il a un joli nez et on sent un peu le dosage. Je m'en ouvre à Damien Le Sueur qui indique qu'il est plus que probable que le dosage définitif sera inférieur à 9 grammes. Ce vin a les qualités du blanc de blancs mais il est un peu pataud et cela tient sans doute au dosage. Il est élégant, frais, au final poivré.

Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2006** a un nez un peu lacté. L'attaque est très franche. Il est un peu fufu. La personnalité n'est pas encore très affirmée. Le final est un peu plus court et la tension est faible. On sent plus de pâtisserie. Il a une expression de craie, et n'a pas la même énergie que les précédents.

Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2007** a un nez encore plus lacté. Lorsqu'on le tourne fort dans le verre, le nez devient plus noble. Ce vin a plus de fruits confits et le dosage pèse. Il est assez joyeux et on le boit bien dans cette jeunesse. Il va probablement se fermer puis se rouvrir. Ce sera un grand champagne.

Si cette expérience est intellectuellement ludique, je ne crois pas qu'elle intéresse beaucoup les amateurs, car pourquoi juger un vin qui n'est pas encore définitif ? Il vaut beaucoup mieux s'imprégner des vins "réels".

Pierre-Emmanuel Taittinger est toujours aussi brillant et communique une joie de vivre qui est celle de ses champagnes.

Le Grand Tasting, ce n'est pas que les Master Class. Les autres activités seront évoquées dans le prochain bulletin.

Amicales salutations de François Audouze