

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce **Châteauneuf-du-Pape Château Rayas 1929** extrêmement rare a été bu lors d'un dîner mémorable qui sera raconté dans le bulletin 616.

Master Class du Grand Tasting : trois décennies de vins de réserve de Veuve Clicquot, Mailly Grand Cru, la Magnum Collection, voyage dans l'univers des champagnes Krug et la fameuse master class « le Génie du Vin ».

Le **neuvième Grand Tasting** se tient au Carrousel du Louvre, organisé par **Michel Bettane et Thierry Desseauve**.

La première Master Class à laquelle j'assiste est celle de « **Trois décennies de vins de réserve chez Veuve Clicquot** » présentées par **Cyrille Brun**, œnologue de cette grande maison de champagne. Le vin de réserve est un vin tranquille utilisé dans la composition du brut sans année, dans lequel il y a de 30 à 50% de vins de réserve, le reste étant du vin de l'année. Ce brut, appelé « carte jaune » représente 80% des ventes de la maison. En nous faisant goûter les vins de réserve, Veuve Clicquot nous initie au travail de l'œnologue, qui va choisir parmi tous les vins de réserve ceux dont la maturité est parfaite pour s'intégrer dans l'ensemble qui répondra au goût maison recherché.

Les plus vieux vins de réserve sont de 1990 en pinot noir, de 1988 en chardonnay et le pinot meunier ne se garde pas plus de huit ans, soit 2006.

Le **Vin de Réserve Grand Cru Bouzy pinot noir Veuve Clicquot 2012** est très frais, hûître, très jeune, très dur. Il va bien évoluer. Cyrille dit qu'il faudra l'attendre 8 à 10 ans. Il a beaucoup de citron, de fruits blancs et de pierre qui roule. Il a beaucoup d'énergie.

Le **Vin de Réserve Grand Cru Verzy pinot noir Veuve Clicquot 2008** est beaucoup plus végétal, très différent du Bouzy. Il a plus d'ampleur, évoque la truffe blanche. Il a beaucoup de finesse.

Le **Vin de Réserve Premier Cru Loches dans l'Aube pinot noir Veuve Clicquot 1996** est beaucoup plus gourmand. Il est large en bouche. Il a du poivre, une belle fraîcheur, combine hûître et toast grillé. En bouche on pourrait penser à un chablis. Il devrait donner un beau coup de fouet au futur champagne.

A ce propos, j'essaie de m'imaginer ce que chacun apporterait au champagne et, voulant n'utiliser qu'un seul mot, j'ai noté : 2012 la vivacité, 2008 l'ampleur et 1996 le charme. Cyrille a eu la gentillesse de me dire que mes réponses allaient dans la bonne direction.

Le **Vin de Réserve Ay pinot noir Veuve Clicquot 1990** a une couleur plus marquée. Il a une très belle attaque, fruit, figue et il est un peu lacté dans le final. Il a beaucoup de présence. C'est un vin qui a été mis en cuve en mars 1991 et qui n'a pas bougé depuis. Il a 23 ans de présence ininterrompue dans le même état. Il a de la finesse et un joli toucher de bouche.

Lorsque l'on a goûté ces quatre vins on serait bien en peine de savoir comment les mélanger dans un grand vin. Alors je me suis amusé à goûter 2012 + 2008 qui a beaucoup d'équilibre, les deux vins différents s'harmonisant bien. 2012 + 2008 + 1996 je trouve que l'addition de ce qui restait de chaque vin dans mon verre est moins intéressant que sans le 1996. 2012 + 2008 + 1996 + 1990 est un vin relativement dur. Je ne serais donc pas un très bon œnologue de Veuve Clicquot.

Le **Champagne Carte Jaune Veuve Clicquot sans année** que nous goûtons maintenant est à base de 2008 avec des vins de réserve dont le plus vieux est de 2002. Contrairement à tous les vins tranquilles il a un nez expressif, très présent et racé. C'est un beau champagne de grande fraîcheur, complexe, épanoui, qui claque sur la langue. Je le trouve gourmand. Il est dosé à 9 grammes et cela lui va bien.

Cette dégustation des vins de réserve, qui sont en fait des Coteaux Champenois, est très didactique.

La deuxième Master Class est « **Mailly Grand Cru, la Magnum Collection** », présentée par **Jean-François Préau** directeur général et **Sébastien Moncuit**, chef de cave. La cave de Mailly, cave de producteurs, a été créée en 1929. Elle produit 500.000 bouteilles par an, vendues moitié en France et moitié à l'export. 90% des apports viennent du territoire de Mailly, site remarquable par ses différentes expositions. C'est un territoire majoritairement de pinot noir. Jean-François cite Richard Geoffroy, le chef de cave de Dom Pérignon, qui dit que les vins de Mailly donnent de la précision au Dom Pérignon.

Mailly vient de créer une collection de quatre magnums qui sont présentés en boîtes en bois de chêne de grande qualité. Les années sont 1996, 1997, 1998 et 1999. Les magnums ont vieilli dix ans sur lattes puis ont été mis en position verticale pour ralentir le vieillissement. Pour tous la composition est de 75% de pinot noir et 25% de chardonnay. Les quatre ont été dégorgés au début 2014 et dosés différemment, entre 2,3 et 3,3 grammes.

Le **Champagne Collection Grand Cru brut millésimé Mailly 1997** offre un miel fin. Il est gourmand, sans concession, équilibré et élégant. Il y a un peu de crémeux en attaque de bouche. Je le vois bien associé à une viande blanche.

Le **Champagne Collection Grand Cru brut millésimé Mailly 1999** a un côté très lacté, pâtisserie. Il est plus strict, d'une couleur plus blanche que le 1997, signe qu'il est plus réductif. Sébastien dit qu'il a un côté très tranchant et parle de spéculos, de gingembre que j'ai du mal à trouver. Il a une grande tension, il est précis et joue sur sa droiture. C'est un vin que je vois dans un accord de provocation, de confrontation, comme par exemple avec une saucisse de Morteau. Il a une belle salinité.

Le **Champagne Collection Grand Cru brut millésimé Mailly 1998** est aussi lacté. Il est gourmand et généreux. Je le vois bien avec un foie gras ou un pâté en croûte. Sébastien pense à une poularde.

Le **Champagne Collection Grand Cru brut millésimé Mailly 1996** a un nez très joli. Il évoque des fruits secs. Il est d'une belle acidité et une grande fraîcheur. Il est sans concession et manque un peu de convivialité. Il a des évocations de pomelos, d'agrumes et un caractère tonique. Je le verrais avec des langoustines juste saisies. Jean-François suggère de le prendre en digestif, comme champagne de conversation.

L'ordre de mes préférences est : **1998 – 1996 – 1997 – 1999**. Ces magnums ont un style très convaincant.

La troisième Master Class à laquelle je participe est « **Voyage dans l'univers des champagnes Krug** » présentée par **Olivier Krug**, inlassable défenseur des champagnes de la maison fondée par Joseph Krug, son ancêtre.

Olivier rappelle l'apport essentiel que Joseph Krug représente dans l'histoire de sa maison mais aussi dans l'histoire de toute la Champagne.

Le **Champagne Krug 2003** a un nez très lacté et fait penser à du croissant. Il a une belle ampleur en bouche et une belle mâche. Je l'aime beaucoup.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée non millésimé** porte au dos un identifiant, le « Krug ID » qui est 213035. Avec une application sur internet on peut avoir toutes les indications sur la composition de ce champagne dégorgé au deuxième semestre 2013, fait de 142 vins différents de onze années différentes, de 2006 à 1990. Le vin a un nez plus discret que le 2003. Il a une belle attaque elle aussi lactée. Il évoque le caramel. Il a une plus grande longueur que le 2003.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée non millésimé** a pour Krug ID le n° 211021. Il a été fait au deuxième semestre 2011 avec des vins qui vont de 2003 à 1988. Le vin est aussi très lacté mais il est plus fort, plus profond et plus intense que son cadet de deux ans, ce qui prouve la pertinence à faire vieillir encore les Grande Cuvée quelques années après leur mise sur le marché. Je lui trouve de magnifiques épices gourmandes.

Le **Champagne Krug rosé non millésimé** a une belle couleur de pêche. Le nez est subtil. Il a une belle attaque très généreuse. En bouche il est très friand, tout en douceur, de belle longueur. Olivier suggère sur ce champagne la tourte de pigeon d'Arnaud Lallement. On y court !

Boire des Krug est toujours un plaisir mais leur véritable terrain d'excellence est avec des amis autour d'une bonne table.

La quatrième Master Class à laquelle j'assiste s'intitule tout simplement « **le Génie du Vin** ». Elle est animée par Michel Bettane et des représentants de chaque vin s'ils sont présents.

Le **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée magnum 1989** est présenté par Dominique Demarville chef de caves. Le concept de « Cave Privée » est de garder des champagnes vingt ans sur lattes pour offrir des vins dégorgés tardivement. Les magnums que nous goûtons ont été dégorgés au début 2014 et sont dosés à 5 grammes, contre 9 grammes pour le dégorgement d'origine. Le champagne a une belle couleur d'un or clair, un nez profond, intense et noble. La force est donnée par les pinots noirs de Bouzy. Il est crémeux, de texture soyeuse, à la bulle légère et conviendrait bien à un risotto à la truffe blanche (décidément, les chefs de cave suggèrent des plats populaires !). Je lui trouve une belle amertume, de la race, une belle longueur, belle acidité et des talents gastronomiques. C'est vraiment un grand champagne.

C'est Michel Bettane qui présente le **Pouilly-Fumé Silex Didier Dagueneau 2008** car Benjamin Dagueneau ne pouvait être présent. Ce sauvignon a un nez superbe, à la fois claquant et très doux. La bouche est bien onctueuse, presque grasse, et c'est dans le final que l'on trouve la tension. Il a de la fraîcheur et de la rigueur.

Michel dit que Benjamin a une vision plus personnelle et plus artiste que son père et une très belle vision du terroir. Le vin a des fruits gourmands qui apparaissent au-delà de la pureté et la finesse cristalline. Ce vin est d'un équilibre absolu, de l'eau de roche. Il y a salinité et profondeur. Malgré la tension il est gourmand et l'on note quelques touches iodées de coquilles d'huitres.

Le **Clos de Tart magnum 2005** est présenté par Sylvain Pitiot, toujours aussi passionnant et modeste. J'apprends à cette occasion que Tart est le nom d'une abbaye de Tart aujourd'hui détruite.

Le vin a une couleur légèrement violacée, évoquant la cerise. Comme on le boit après des blancs, il faut que le palais se calibre. Le vin est d'une étonnante jeunesse et d'un équilibre parfait. Les fruits sont « sérieux ». Ce n'est pas un vin généreux. C'est un vin noble, qui donne une grande émotion. Il vieillira bien. Sylvain dit que c'est une année facile pour les vigneron, qui a donné des raisins parfaits, plus parfaits que ceux de 2009.

Ce vin, c'est la classe de la Bourgogne, avec finesse, délicatesse, qui n'empêche pas la gourmandise de raisins secs. Le clos de 7,5 hectares a 23 parcelles géologiques distinctes, mais seulement dix sous-ensembles de vinification sont faits, le choix étant fait à l'assemblage.

Le **Château l'Évangile Pomerol 2000** appartient à la branche des Rothschild qui possède Lafite. Le nez est intense, charmeur et annonce du plomb ! Le vin est assez doux, un peu neutre à mon goût. Mais dans le final il y a de la richesse et de la vivacité. Ce vin est un peu timide, servi froid. Il ne me paraît pas très pomerol, extrêmement jeune et fermé. Michel Bettane évoque la violette que je n'ai pas ressentie. Je n'ai pas le plaisir que j'attendais de ce vin. On est loin du charme du Clos de Tart.

Le **Château La Mission Haut-Brion 1985** est présenté par Laëtitia Dubos, directrice de la communication du château. Je vais vraiment manquer de chance. Le nez du vin sent très fortement l'écurie, ce qui me pousse à faire changer mon verre. Et pour le second, dont le nez est très riche, c'est le final qui est désagréable, très imprécis. J'ai laissé passer du temps pour voir si les choses s'arrangeaient mais l'attaque du premier et le final du second ont conservé leurs défauts. Apparemment, les commentaires de Laëtitia comme de Michel montrent que leur bouteille contenait le vin que je n'ai pas pu apprécier comme il conviendrait.

Le **Bandol La Tourtine domaine Tempier 2004** est présenté par François Peyraud descendant des propriétaires de la même famille depuis 1834. Le vin a 80% de mourvèdre. Le nez est très chaleureux, très sud ! Il a une belle plénitude en bouche, vin joyeux de belle structure, vin de plaisir pur, vin charnel, plein et vivant. C'est un très beau vin très simple d'approche que j'adore.

Le **Langhe Sori San Lorenzo Angel Gaja 2011** est un nebbiolo présenté par Michel Bettane. Il a un nez de vin jeune non encore placé comme il faut. C'est un vin cristallin tout en finesse, c'est de la dentelle alors que le vin est lourd. Racé, il évoque la truffe noire, le tabac et le café. C'est un vin de grand plaisir, de gourmandise au beau final. Il va falloir que j'en achète !

Suivant l'adage selon lequel « blanc sur rouge rien ne bouge », j'ai repris après les rouges un peu de Dagueneau. Il est sublime.

Le **Château Gilette Sauternes 1990** est présenté par Julie Gonet-Médeville qui respire la joie de vivre et l'enthousiasme. Elle pleurerait presque tant elle est émue par son vin, qui est dans sa famille depuis 1710, ce qui est un cas presque unique. Ce vin a passé 20 ans dans une cuve en béton, ce qui est aussi unique. Le nez du vin est superbe, pur. En bouche ce qui frappe, c'est la fraîcheur. Il y a de la réglisse. Quel bonheur ! Ce vin n'a que deux ans en bouteilles. Il a beaucoup de richesse et beaucoup de botrytis. Il est fabuleux dans sa jeunesse. Il a de l'abricot, mais on pense aussi à des paniers de fruits exotiques. Michel parle de caramel mais je suis plus sur les beaux fruits. Il a un fabuleux botrytis. C'est un immense vin.

Classer des vins aussi disparates est un exercice qui a peu de conséquences puisqu'on ne reproche rien à un vin par rapport à un autre. Je voterais : **1 – Gilette 1990, 2 – Silex 2008, 3 – Veuve Clicquot 1989, 4 ex aequo – Gaja 2011, Tempier 2004, Clos de Tart 2005.**

En plaisir pur, les deux premiers, Gilette et Silex sont probablement les deux premiers de tout le Grand Tasting pour moi.

Arrive alors un vin surprise dont la surprise tombe très vite du fait des indiscretions des intervenants. Le nez très pierre à fusil fait penser à un riesling. Le vin, très pétillant, pétrole en bouche. Il est d'une précision extrême et d'une jeunesse de folie. C'est **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée jéroboam 1990**. Un bijou.

Amicales salutations de François Audouze