



Ce magnifique **Champagne Bollinger Tradition magnum 1973** a été la vedette de la master class sur les champagnes Bollinger.

Master Class du Grand Tasting : Taittinger, la trilogie en magnum, 50^{ème} anniversaire de Bollinger R.D. de 1952 à 2002, invitation iDealwine, dîner au restaurant Tan Dinh, cocktail littéraire avec le Conseil des grands crus classés de 1855, les vins d'un fabuleux dîner au restaurant Palégrié à Lyon

La cinquième Master Class à laquelle j'assiste s'intitule « **Taittinger, la trilogie en magnum** ». Il est question du brut millésimé pour les années 88, 89 et 90 et, comme pour les trois mousquetaires, le quatrième sera 1995. La présentation est faite par **Pierre-Emmanuel Taittinger** le brillant chef d'entreprise, truculent conteur et ambassadeur du champagne

Les champagnes ont tous été dégorgés au printemps 2012 et dosés à 9 grammes. Le **Champagne Brut millésimé Taittinger magnum 1995** est fait de 50% chardonnay et 50% pinot noir, ce pourcentage pouvant varier selon les millésimes. Le nez est d'une pureté rare. Le champagne a beaucoup de force. La largeur en bouche est belle. Très ensoleillé il a de beaux fruits dorés. Il évoque la chaleur, le soleil, le miel. Il a une belle joie de vivre.

Le **Champagne Brut millésimé Taittinger magnum 1990** a un nez avec du lacté et de la pâtisserie, mais il se trouve que tout à côté de notre salle il y a un atelier gourmand où l'on fait du foie gras poêlé, qui vient troubler l'appréciation du parfum du vin. Le lacté est très présent en bouche. Il est un peu moins précis que le 1995 que je préfère.

Le **Champagne Brut millésimé Taittinger magnum 1989** a un nez plus élégant. Il y a une racine commune faite de miel et de lait. Ce champagne a beaucoup de crème de lait. Sa structure est carrée, sereine, superbe, racée. Sa tension, son énergie sont énormes. Très équilibré, c'est un grand champagne.

Le **Champagne Brut millésimé Taittinger magnum 1988** a un nez profond où l'on ne décèle aucune trace lactée. Ici, il n'est question que de tension. Le champagne est très beau et le lacté se ressent en bouche. Il a un grand potentiel qu'il exprimera plus tard.

Mon classement de ces beaux champagnes qui profitent bien du format magnum est : **1989 – 1995 – 1990 – 1988**.

La sixième Master Class à laquelle j'assiste s'intitule « **cinquantième anniversaire de Bollinger R.D. de 1952 à 2002** ». Elle est conduite par **Gilles Descotes** chef de cave, **Denis Bunner** adjoint chef de cave et **Clément Ganier** directeur marketing. Le Bollinger Récemment Dégorgé (RD) a été réalisé pour la première fois en 1967 sur le millésime 1952 et le 2002 est commercialisé maintenant.

Le **Champagne Bollinger R.D. 2002** mis sur le marché en 2014 a un nez subtil et élégant. Il m'évoque la couleur rose. Il est élégant et de parfaite maturité. Il a fraîcheur et équilibre, qualités d'un champagne parfait. Je le trouve totalement équilibré.

Le **Champagne Bollinger R.D. magnum 1999** a été dégorgé en 2014. Il est commercialisé uniquement en magnum. Il est moins vibrant que le 2002. Il est vineux, a un beau miel, devient charmant, mais je lui trouve moins d'énergie que le 2002.

Le **Champagne Bollinger R.D. magnum 1988** a été dégorgé en septembre 2003. Il a un nez de miel. Il est salin, évoque la crème et sa présence est extrême. Il est très complexe et j'adore son côté insaisissable. Pâtissier, opulent, avec un peu d'épices et de caramel, il a du charme et un caractère vineux. Il a une belle acidité et une structure affirmée. Gilles évoque la torréfaction avec café et moka que je remarque moins..

Le **Champagne Bollinger R.D. magnum 1973** a un dégorgement d'origine ce qui me semble relativement peu compatible avec la notion de RD, mais on ne va pas boudier son plaisir. Le nez est pétrolé, en bouche il y a du lacté, de l'acidité, et une grande vibration. C'est avec le 2002 celui qui vibre le plus. Il a la plus belle vivacité, une extrême largeur aromatique,. C'est un vin sublime, un vin ample, langoureux et vineux. L'iode et l'huître se montrent aussi.

Mon classement sera : **1973 – 2002 – 1988 – 1999**. C'est une belle démonstration de cette grande maison de champagne.

A la fin de la première journée du Grand Tasting, la **société iDealwine** a l'habitude d'inviter ses fidèles clients et de leur offrir à déguster de précieux flacons. Il y a par exemple le **Château d'Yquem impériale 1997**. Le vin profite à fond de ce format de six litres, exactement comme l'avait fait l'Yquem 1983 en impériale que j'avais ouvert pour mes soixante ans, superbe d'épanouissement. Ce 1997 est beau, au botrytis d'une élégance rare. Il est joyeux, facile à boire, plein de charme.

Le **Château Figeac impériale 1990** profite aussi du format. C'est un très grand Figeac épanoui, à l'âge idéal pour profiter de ce grand saint-émilion. Beaucoup de vins étaient offerts de toutes régions mais j'ai surtout profité de cette occasion pour bavarder avec des amateurs ou acteurs passionnants du monde du vin. iDealwine, grande maison de cotation et de vente de vins sait être généreuse et accueillante lors du Grand Tasting.

J'achète deux champagnes de 1928 et deux Romanée Conti à un marchand de province qui a envie de festoyer après cela. Il appelle un de ses amis qui promet d'apporter une bouteille de La Tour Blanche d'âge canonique. N'ayant pas d'obligation particulière, je réponds que je suis libre. Le rendez-vous est pris au **restaurant Tan Dinh** de **Freddy et Robert Vifian**, grands restaurateurs et amateurs de vins. Lorsque j'arrive, le restaurant est quasiment plein. Un petit monsieur de 91 ans vient me saluer avec un grand sourire. C'est le père de Freddy et Robert. Il est charmant et en pleine forme. On trouve une table dans un coin, la seule libre. Le marchand me rejoint et nous regardons la carte des vins où il y a souvent de bonnes pioches, tant qu'elles ne sont pas asséchées par de vrais amateurs, car l'adresse est bien connue pour cela. En attendant son ami nous goûtons au verre un **Chassagne-Montrachet 1er Cru les Chaumées Michel Colin-Deléger 1997**. C'est assez joyeux et fruité, mais nous sommes en pleine recherche dans la carte aussi avons-nous l'esprit ailleurs.

L'ami arrive et nous dit qu'il n'a pas eu le temps de passer à sa cave pour prendre La Tour Blanche. De telles circonstances ont le don de m'énerver. M'appâter pour une chose qui n'existe pas m'agace car le procédé est inélegant. Etant chez mes amis Vifian, je ne vais pas quitter la table.

Nous choisissons un Musigny Comte de Vogüé rouge 1990 et Freddy Vifian a un comportement qui m'étonne. Dix fois au moins il viendra nous dire que le vin est beaucoup trop jeune, trop fermé, que

c'est dommage d'ouvrir une telle bouteille. Une fois eût suffi, puisqu'il était évident que nous le voulions. Pour le deuxième vin nous suivons son conseil, c'est un Châteauneuf du Pape Réserve des Célestins Henri Bonneau 1999. Nous laissons faire Freddy pour le menu, et les quatre plats que nous avons goûtés sont d'une belle cuisine délicate et subtile.

Comme cela arrive souvent lorsque l'on interfère dans les choix de la table, nous avons nettement apprécié le **Musigny Comte de Vogüé Vieilles Vignes rouge 1990** qui bien sûr est un jeune fou très vif, mais qui a de telles qualités qu'il nous a enthousiasmés. C'est d'ailleurs ce vin dans ce millésime que je vais boire dans peu de temps avec Jean-Luc Pépin lors du dîner annuel de vigneron que j'organise et Jean-Luc, qui dirige le domaine, n'a pas eu les réserves de Freddy quand il me l'a proposé. C'est donc qu'il l'estime buvable.

Et nous avons trouvé le **Châteauneuf du Pape Réserve des Célestins Bonneau et Fils 1999** jouant un peu en dedans, plus plat et sans l'imagination du splendide Musigny. Ce soir-là, il a manqué de vibration. Mais étions nous réceptifs ?

Il ne peut s'agir que d'un acte manqué mais Freddy, sans doute contrarié par notre choix, a pesé lourdement sur la note lorsqu'il a chiffré le prix des vins. Cette erreur bien involontaire a vite été corrigée. Le repas fut fort sympathique, mais il suffit parfois de petits détails, un vin proposé pour m'aguicher qui ne vient pas, une réaction mal placée sur un choix de vin, et le résultat d'ensemble est écorné. Il faut vite corriger tout cela, car il ne faut garder que le positif dans une vie heureuse.

Le **Conseil des Grands Crus Classés 1855**, l'éditeur **Jacques Glénat** et la direction du **Plaza Athénée** invitent pour la présentation d'un nouveau livre : « **Bordeaux, les Grands Crus Classés 1855** » écrit par **Jean-Charles Chapuzet** et **Guy Charneau** qui a réalisé les photographies. On a bien fait les choses, car dans un joli salon rénové, presque tous les crus classés sont représentés par un vin. Comme l'esprit est plus à discuter avec des gens que l'on connaît, je ne peux pas prendre de note, ni consacrer du temps à l'analyse. Aussi on ne retient que des bribes, mais quelles bribes !

Le **Château d'Yquem 2011** est superbe de fraîcheur. Il promet énormément. Le **Château La Tour Blanche 2008** est généreux et bien assis, le Climens dont je n'ai pas mémorisé le millésime est charmeur et délicat sous un message d'une belle puissance.

Du côté des rouges, le **Château Lafite-Rothschild 2001** est majestueux d'équilibre et de justesse, avec une profondeur truffée. Le **Château Margaux 2009** est d'un charme féminin comme on l'attend, le **Château Haut-Brion 2011** est d'une promesse extrême, le **Château Ducru-Beaucaillou 2008** me plaît énormément par son message subtil, le **Château Calon Ségur 2009** est joli comme un cœur, le **Château Palmer 2009** est absolument éblouissant. C'est un seigneur.

J'ai bu beaucoup d'autres vins que je ne peux pas commenter car je n'ai pas mémorisé les années. Ce qu'on peut dire, c'est qu'aujourd'hui, les vins de Bordeaux ont définitivement enterré leur période où le bois était agressif. Ils sont bien faits, précis, parfaits.

Les petits fours sont délicieux et gourmands. Bernard Antony est venu lui-même pour trancher les fromages. Son Stilton est à se damner tant il est parfait pour les sauternes présents. Le livre prétexte à ce cocktail aura eu le plus beau des lancements.

Le dîner que je vais raconter est un peu aux limites de l'imaginable. Florent me demande de participer à un dîner à Lyon où se retrouveront des amateurs de vins disposant de caves significatives. Parmi eux, un amateur qui avait apporté à un autre dîner fou, mais sans Florent, Lafite 1844 et Lafite 1858, au moment où Lafite crevait les plafonds tarifaires, ce qui semblait d'une générosité incroyable, annonce Pétrus 1947 et un magnum de Château Lafleur 1947. La première question que l'on se pose est : « s'agit-il d'un vrai », tant Lafleur a inspiré tous les fraudeurs de la planète, mais le sérieux de la cave de cet ami plaide pour la véracité de cette bouteille.

L'annonce de bouteilles aussi prestigieuses impose que mon apport le soit aussi. J'annonce la Romanée Conti 1964 de beau niveau. Florent, qui veut que chacun se surpasse, annonce des apports de première grandeur et me demande si j'ai Montrachet domaine de la Romanée Conti 1973 qui est

pour lui une année de particulière réussite de ce vin. J'essaie de dire que si j'apporte ces deux bouteilles, cela me semble un peu disproportionné, et je demande à réfléchir. Entretemps, pour des raisons que je ne saurai pas, les deux 1947 annoncés ne seront plus au rendez-vous. Pour me laisser la possibilité d'ajuster mes apports aux vins que je découvrirai sur place, puisque je suis le seul qui ait envoyé à Florent les photos de mes vins, je prends avec moi les deux bouteilles désirées par Florent, plus La Tâche 1942 en lui disant que je choisirai sur place celles que j'ouvrirai.

La table se forme avec un contingent plus faible qu'initialement prévu et tout n'est pas réglé. Nous verrons.

Le TGV est idéal car il me dépose au centre de Lyon, avec un confort appréciable. Seule angoisse, la grève des contrôleurs de la SNCF démarre demain et j'ai une importante réunion à mon retour. La France, décidément la France !

J'ai rendez-vous à 17 heures avec Florent au [restaurant Palégré à Lyon](#) pour ouvrir les bouteilles. Elles sont presque toutes là. Il y a de très belles choses, dont une rareté extrême : Rayas 1929. Comme tous les amoureux transis je sais que je vais céder. Je fais semblant d'hésiter mais ma décision s'impose : j'ouvrirai la Romanée Conti 1964 et le Montrachet 1973 du même domaine.

Les ouvertures se passent bien. Comme cela arrive souvent avec les vins centenaires, le goulot du Rausan Ségla 1900 a une surépaisseur dans la partie haute du goulot, mais à l'intérieur de celui-ci, ce qui entraîne que le bouchon ne peut sortir autrement qu'en charpie.

Les dernières bouteilles arrivent, je les ai presque toutes ouvertes, l'ordre est fait selon mes indications que les faits valideront dans presque tous les cas. Ce soir, nous sommes douze et nous allons boire dix-sept vins : Champagne Renaudin Bollinger & Cie Extra Quality Very Dry 1906, Champagne Clos du Mesnil Krug 1979, Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1973, Bâtard-Montrachet Claude Ramonet 1959, Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1962, Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné blanc 1949, Montrachet Domaine Leflaive 1996, Château Rausan-Ségla 1900, Château Haut-Brion rouge 1945, Romanée-Conti domaine de la Romanée Conti 1964, La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1959, Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1929, Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné rouge 1947, La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1996, Côte Rôtie La Landonne Guigal 1978, Clos Papal Châteauneuf-du-Pape 1920, Bonnezeaux Domaine René Renou 1921.

Si ce n'est pas l'Everest, c'est certainement l'Annapurna des dîners de vins, raconté dans le bulletin 616.

Amicales salutations de François Audouze