



wine-dinners

Première journée de la dixième édition du Grand Tasting au Carrousel du Louvre et déjeuner au restaurant gastronomique de l'hôtel Meurice.



Photo d'un **Champagne Veuve Clicquot la Grande Dame 1990**. Lors de la Master Class ce sont des « Carte Jaune » que nous avons bus dont un éblouissant 1953.

La séance de l'académie des vins anciens de fin d'année est traditionnellement placée la veille de l'ouverture du Grand Tasting, afin de permettre aux amateurs qui voudraient profiter des deux événements de le faire, même s'ils habitent en province.

Le lendemain de la 25<sup>ème</sup> séance de l'académie racontée dans le bulletin 665, je me rends au **Grand Tasting au Carrousel du Louvre**. La générosité de **Michel Bettane** et **Thierry Desseauve** me permet de me rendre aux événements de mon choix. Une **Master Class « le Génie du Champagne »** offre de goûter des champagnes de plusieurs grandes maisons. Mais un déjeuner prévu de longue date ne me permet de goûter que deux des quatre présentés.

Le **Champagne Louis Roederer Cuvée Cristal 2002** est l'assemblage de vins de 45 parcelles. Il a été dégorgé en 2008. Il a un nez de noix. En bouche on note la brioche, l'amande, et Jean-Baptiste Lecaillon, l'homme qui fait ce vin, dit que l'on mâche la poudre de craie de la Champagne. Ce vin opulent est gratifiant.

Avant de m'éclipser, je goûte le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 2004** qui contraste avec le précédent. Il a une vivacité extrême, vin qui fuse comme une balle de fusil alors que le Roederer est plus gentilhomme.

Je marche vite vers le **restaurant gastronomique de l'Hôtel Meurice** car j'ai rendez-vous avec un vigneron et son épouse à 12h30. Le cadre du restaurant est magique, avec des marbres blancs et gris de toute beauté et des peintures qui suggèrent les repas plaisants du 18<sup>ème</sup> siècle galant. Je suis reconnu par le maître d'hôtel, et comme mes SMS, Whatsapp et autres mails adressés au vigneron restent sans réponse, après 13 heures je décide de déjeuner seul, et à l'eau. Les prix à la carte sont dissuasifs aussi mon choix est-il le menu du déjeuner ainsi composé : huître, racine au gros sel / légumes et fruits / bar, fenouil, riquette / camembert / vacherin aux agrumes / fruits et sorbets / mignardises. Une fois la commande passée, un message me confirme que nous nous sommes mal compris sur le jour de notre rendez-vous.

La restauration étant gérée par Alain Ducasse, on retrouve son style, qui a tendance à surjouer. Par exemple, si on demande de l'eau à une charmante serveuse, elle retransmet au maître d'hôtel, qui

retransmet au chef sommelier, qui retransmet à son adjoint. Je caricature bien sûr mais pendant ce repas à l'eau j'ai quémandé de l'eau au moins cinq fois avant d'en être servi. Il faut dire que selon une particularité que j'avais trouvée aussi au restaurant Paloma à Mougins, on pose sur table des verres à eau bariolés ou colorés qui font qu'aucun sommelier ne peut voir si le verre est plein ou vide. Ce ne sont pas les seuls restaurants dans ce cas. Alors, on passe son temps à faire des gestes pour que quelqu'un prenne conscience que l'on a envie d'être servi.

L'huître arrive quasiment tiède ce qui laisse l'impression que le plat a été stocké en attente dans un lieu trop chaud. Je le signale à la charmante serveuse qui me dit que c'est voulu. Je lui fais remarquer que si on me l'avait dit, mon appréhension du plat eût été toute autre. On me sert en complément une autre préparation d'huître fraîche et bien iodée qui est un régal. L'attention est charmante.

Un deuxième amuse-bouche arrive dans une sorte de réchaud. Sur une clayette à mi-hauteur, entre des blocs compacts de sel d'Himalaya d'un joli rose, des légumes variés cuits à la vapeur sont disposés. On les prend avec une minuscule fourchette peu pratique et on peut les tremper dans un bol d'une délicieuse sauce. Ce plat me ravit car il est ingénieux. Quel dommage que les navets soient trop amers.

Vient ensuite une assiette de légumes qui sent fort bon. Je demande si l'on ne s'est pas trompé. Mais non, le premier service était un amuse-bouche et celui-ci est une entrée. Les légumes sont goûteux mais il y a ici ou là et dans la sauce une amertume qui vient parasiter le plat.

Le bar est délicieux, et la peau est croquante à souhait et je me réjouis, mais il y a dans les légumes une acidité et une amertume marquantes. Alors, est-ce un parti pris du chef d'imposer à chaque plat sa dose d'amertume et d'acidité. Si c'est le cas, là aussi, l'expliquer serait apprécié.

J'avais eu la chance de rencontrer il y a quelques mois le chef pâtissier de l'hôtel Meurice, Cédric Grolet, qui a un talent remarquable. M'étant signalé, il est venu me saluer et a ajouté un dessert supplémentaire. Les deux desserts subtils et gourmands, aux saveurs claires m'ont ravi.

Il est certain que lorsqu'on est seul à table, sans personne à qui parler, on remarque des détails qui passeraient inaperçus en temps normal. Dans un cadre aussi prestigieux, le service gagnerait à être moins pompeux et plus efficace. Pour la cuisine je ne me prononce pas, car j'aimerais savoir si certaines tendances culinaires sont voulues.

Addition payée je repars vite au Grand Tasting pour assister à la **Master Class « 25 ans de Carte Jaune en Magnum, surprise pour les 10 ans du Grand Tasting »**. La présentation est faite par Dominique Demarville, chef de cave de Veuve Clicquot et Pierre Casenave, responsable du développement et de l'innovation de cette maison de champagne. J'ai l'honneur d'être à la table des présentateurs en même temps que Michel Bettane.

Le concept de Carte Jaune est apparu en 1874. Les vins très sucrés de la maison se présentaient toujours avec une étiquette blanche, aussi une étiquette jaune a été créée pour différencier les vins secs. Dans l'esprit de ce vin d'assemblage de plusieurs années, la proportion est de 52 à 55% de pinot noir, de 18 à 20% de pinot meunier et le reste est en chardonnay. Ce qui est visé depuis 1874 c'est de proposer aux clients une constance de style, année après année, en jouant sur 5 à 8 années qui sont utilisées. La collection de vins de réserve est importante et le plus vieux vin de réserve est de 1988, non totalement utilisé car ses propriétés sont remarquables et profiteront encore à d'autres Carte Jaune.

Le **Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune magnum base 2009** est le vin qui se vend actuellement. Il comprend 56% de pinot noir, 18% de pinot meunier et 29% de chardonnay, ce qui, on en conviendra, est d'une arithmétique généreuse ! Il y a 36% de vins de réserve s'étalant sur les années 2008 jusqu'à 2000 et le reste, la base, est du 2009. Le dosage est fait à 10 g/litre. Le vin a été dégorgé en janvier 2015. Le nez est de noix, toasté. La bouche est fluide, avec un peu de noisettes. On sent le beurre, le toasté et un peu de fumé. L'amertume dans la finale est jolie. Ce champagne est gourmand.

Le **Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune magnum base 2004** comprend 52,5% de pinot noir, 19% de pinot meunier et 28,5% de chardonnay ce qui nous ramène à une arithmétique plus conventionnelle. Il y a 22% de vins de réserve, de 2003 à 1999. Le nez est magique. Il est large et joyeux. La bouche est fraîche. Il y a une belle fluidité en milieu de bouche. Le finale est un peu court. Le vin dégorgé en 2010 est d'une jeunesse folle et va gagner énormément avec le temps. Il a des fruits mûrs, des épices et des notes grillées.

Le **Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune magnum base 1995** comprend 55% de pinot noir, 16% de pinot meunier et 29% de chardonnay. Il y a 39% de vins de réserve s'étalant sur les années 1994 jusqu'à 1988. Il a été dégorgé en 2003. Le nez de ce vin est encore plus intense. Il est vineux, l'attaque est fraîche et le finale est d'une finesse rare. C'est un vin grandiose. Il a des épices, un goût toasté, ce qui montre la constance du goût maison, et il est très tranchant ce qui fait qu'on ne sent pas le dosage.

Le **Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune magnum base 1990** comprend 57% de pinot noir, 13% de pinot meunier et 30% de chardonnay. Il y a 28% de vins de réserve s'étalant sur les années 1989 jusqu'à 1987. Il a été dégorgé en 2003. Le nez est follement toasté. L'attaque est fraîche encore une fois. Il y a du beurre, du toast et du fumé. Le finale est frais et noble, encore plus noble que l'attaque. C'est un vin de fraîcheur.

Dominique Demarville a voulu faire un cadeau pour les 10 ans du Grand Tasting et présente un vin mystère. La couleur est à peine plus dorée que les précédents mais le nez est incroyablement plus raffiné. Lui aussi a été dégorgé en 2003. Il a des notes de citron, et une fraîcheur mentholée pour la première fois dans cette série. Le style est boisé. On sent un peu de champignons, de belles épices, et c'est une bombe aromatique. Tout le monde se trompe d'année dans les réponses qui émanent de la salle ou de la table. Qui imaginerait que c'est un **Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune magnum base 1953** qui comprend 50% de pinot noir, 17% de pinot meunier et 33% de chardonnay ? Il y a 33% de vins de réserve. Ce vin est d'une grande jeunesse et d'une persistance aromatique extrême.

Quand on voit dans cette dégustation que chaque année plus ancienne est meilleure que les précédentes et quand on constate que la plus ancienne est de loin la plus spectaculaire, comment se fait-il qu'il n'y ait pas un appel pour que l'on boive les champagnes beaucoup plus tard. On sait que l'on en est dissuadé par des contraintes de stockage et des questions financières, mais quelle grande démonstration de l'apport inégalable de l'âge sur la valeur des grands champagnes.

La **Master Class** suivante est de « prestige », elle concerne **Bouchard Père & Fils**. Elle est animée par Frédéric Wéber, maître de chais, qui a pris la suite de Philippe Roux depuis peu de temps. J'ai la chance d'être assis à ses côtés avec Michel Bettane qui a partagé comme moi certains des trésors de la cave de cette maison.

Le **Corton Grand Cru Bouchard Père & Fils rouge magnum 1976** a une robe déjà ancienne. Le nez est lui aussi un peu ancien. La bouche est belle, d'amertume mesurée. Le finale a un fruit rouge très beau. Il a des notes de raisin sec, des épices et de la muscade. L'attaque est fraîche, c'est un vin terrien. Le finale est de plus en plus enthousiasmant.

Le **Volnay Caillerets ancienne cuvée Carnot Bouchard Père & Fils magnum 1969** a une couleur plus claire. Le nez est puissant et l'on sent l'alcool sous-jacent. Le nez devient doucereux. La bouche est à la fois doucereuse et saline. Le finale est très racé. Il y a une belle amertume. C'est un vin gourmand, très racé et gastronomique.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1961** a une couleur claire, à peine tuilée. Le nez est charmant. La bouche est étonnante car il y a un fruit rouge généreux. Il y a un peu de sel mais moins que dans le Volnay. Vin gourmand de folle jeunesse, il évoque le cuir, la violette et le velours.

Le **Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils magnum 1955** a un nez éblouissant. En bouche, ce vin est un miracle. Il a un peu de miel, de caramel, il est finement toasté. C'est un vin très puissant, le plus corsé des vins de Bouchard. Il me ravit par son équilibre, car en lui, tout est coordonné.

Tellement impressionné par sa perfection et voyant que dans la salle tout le monde bavarde et bavarde, j'ai pris la parole, pour dire que chaque amateur rêve sans doute de boire un jour un vin blanc parfait. Or il se trouve que ce vin parfait, ce vin idéalisé dans l'imaginaire, nous l'avons devant nous et nous le goûtons. Alors, il faut le mémoriser, se recueillir et graver dans sa mémoire ce que peut-être l'émotion d'un vin parfait.

La maison Bouchard nous a fait un cadeau incroyable en apportant ce 1955 (mais aussi les trois autres vins) pour une centaine de personnes. Une fois de plus on a la démonstration que plus un vin de bonne origine gagne en âge plus ses qualités s'amplifient, se complexifient et se coordonnent pour arriver au vin parfait. J'espère que ce 1955 sublime restera dans la mémoire de ceux qui l'ont bu.

Après les Master Class, je suis allé rendre visite aux stands de vigneron que j'apprécie. J'ai pu constater à quel point les visiteurs du Grand Tasting sont des amateurs éclairés, jeunes et moins jeunes. Michel Bettane et Thierry Desseauve animent un salon de très haute qualité, avec des vigneron qui sont d'une extrême générosité. Le Veuve Clicquot Carte Jaune base 1953 et le Corton Charlemagne Bouchard 1955 justifieraient à eux seuls l'intérêt de ce salon.

Et ça continue demain !

Amicales salutations de François Audouze