



wine-dinners

Dégustation de champagnes Jacques Selosse aux Caves Legrand Filles & Fils, 201^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Pages.



Ce **Château Coutet Barsac 1922** est une pure merveille couronnée par les votes du 201^{ème} dîner.

Les Caves Legrand Filles & Fils organisent une **dégustation de champagnes Jacques Selosse** en présence de **Guillaume Selosse**, fils d'Anselme. C'est la première fois que Guillaume fait cette présentation. Il travaille au domaine depuis quatre ans mais avait suivi son père bien avant. Il est maintenant pleinement en charge du domaine qui est passé depuis 1975 de quatre hectares à neuf aujourd'hui, représentant cinquante parcelles environ, mais qui ne donnent pas toutes des champagnes parcelleaires.

Les dégustations du mardi sont de plus en plus gastronomiques et le menu élaboré par **Lucie Boursier-Mougenot** est : carpaccio de daurade, poudre de mandarine / tartare de bœuf, caviar et jus de viande corsé / turbot poêlé, condiment cédrat / soupe de fraises et poivrons rouges, biscuits roses de Reims. Ce menu remarquablement exécuté s'est montré d'une pertinence à signaler.

Le premier champagne est une curiosité absolue. Pour ses 18 ans, Guillaume a reçu en cadeau de sa grand-mère une parcelle de 7,6 ares. Les vignes de Cramant datent d'avant 1950. La première vendange est de 2008 et n'a pas été mise en bouteilles mais en réserve. Le vin que nous allons boire, le **Champagne Guillaume Selosse « au-dessus du gros mont »** est fait de 2009 plus du 2008 de réserve. Il a été dégorgé en juillet 2015. Il y a eu 648 bouteilles au total. Le nez est très pur, intense. L'attaque est très florale de fruits roses. La bouche est douce et veloutée. Toute est doux et subtil. L'accord avec le carpaccio de daurade est parfait. Le caractère floral est génial. Le nez est incroyable. Le vin est un parfum et ceci est sans doute dû au fait que Guillaume a utilisé des fûts qui avaient déjà fait cinq vinifications. Ce vin me conquiert. Il est romantique, une surprise absolue. On pense tout de suite au Cid : « Mes pareils à deux fois ne se font point connaître, et pour leurs coups d'essais, veulent des coups de maître ». Guillaume, pour ce premier vin, a réussi.

Le **Champagne Jacques Selosse Grand Cru Blanc de Blancs 2005** a un nez plus vineux que le précédent. L'attaque est multiforme. Il y a des milliers de goûts, caramel, du végétal, de la rhubarbe, des fruits de type groseilles et des pâtes de fruits. Guillaume confirme mon impression en disant que c'est un vin difficile à appréhender. Avec le tartare de bœuf, ce sont le floral et les jeunes fruits qui

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

dominant. C'est un vin délicat qu'on cerne mal. Racé, noble avec un beau finale, assez doux, il est sans agressivité ni folie.

Le **Champagne Jacques Selosse Le Mesnil-sur-Oger « les Cavelles » 2006** à 100% chardonnay est de couleur déjà dorée. Le nez est assez discret. L'intensité du fruit vient probablement du dosage. Il est vineux, mais c'est le fruit rose qui domine. C'est un champagne très civilisé et facile à vivre tout en étant vif et noble. Le finale est marqué par la pâte de fruits. Il est plus fruité que le Cramant qui va suivre.

Le **Champagne Jacques Selosse Cramant « Chemin de Chalons » 2006** est aussi à 100% chardonnay. Le nez vineux est précis et direct. L'attaque est belle, franche et directe. Il n'y a pas du tout les fruits roses que l'on ressentait dans les vins précédents. Il est plus facile à appréhender, au caractère franc. Il y a un peu de pâtisserie dans le finale. Avec le temps il devient de plus en plus charmeur.

Le **Champagne Jacques Selosse Avize « Les Chantereines » 2006**, aussi à 100% chardonnay, a un nez discret. Pour la première fois je ressens une attaque crayeuse. Il est riche, avec un peu de pâtisserie et c'est dans le final que des fruits apparaissent. Ce vin opulent devient de plus en plus délicat et doux lorsqu'il prend sa place dans le verre.

Le **Champagne Jacques Selosse Ambonnay « le bout du clos » 2006** est en 100% pinot noir. Le nez est très charmeur et me rappelle celui du premier champagne de Guillaume. La bouche est gourmande, poivre et sel, et le finale est de très beau fruit et de grande fraîcheur. C'est un vin intéressant et gourmand que j'adore. Son charme est sans limite.

Le **Champagne Jacques Selosse Ay « la Côte Faron » 2006** a un nez superbe de fruit. Le vin est fluide, coule de source, élégant. C'est un très grand vin, magique. Il y a un peu de lacté dans le finale quand le vin est plus chaud. Il y a un contraste entre le nez et la bouche. J'adore les vins d'Ay et d'Ambonnay, très différents l'un de l'autre.

Le **Champagne Jacques Selosse Mareuil-sur-Ay « sous le mont » 2006** a un nez discret et une bouche très belle. Il y a un bel équilibre entre le vineux et le floral. Bien que grand vin, il donne moins d'émotion que les deux précédents. Sur le turbot délicieusement cuit il devient plus séduisant. Le nez devient plus floral quand le vin est plus chaud, car la température monte vite.

On ajoute un **Champagne Jacques Selosse Version Originale** dégorgé en décembre 2014 pour pallier la défection d'une des bouteilles servies à une autre table. On est étonné de voir le contraste entre les vins parcellaires et cette approche d'assemblage. Ce champagne est plus vineux, plus râpeux et plus gastronomique. Mais surtout, il est très différent dans sa philosophie.

Nous passons maintenant au dessert et nous allons avoir deux exercices de style de deux vins non commercialisés, des « lubies », exécutées par Anselme le père puis par le fils Guillaume.

Le **Champagne Anselme Selosse « Lubie » 2015** est un vin d'impulsion, vin rouge tranquille, sans aucun perlant. Le nez est de rose et de fraise, la rose étant incroyablement prégnante. Le goût est spécial, plus proche d'un jus de fruit alcoolisé que d'un vin. Il est fait par macération intracellulaire. Il colle au dessert où se marient fraises et poivrons et épouse les deux. Il évoque l'amertume de la rhubarbe. Pour mon goût c'est un exercice de style dans une direction qui n'est pas la mienne.

Le **Champagne Anselme Selosse « Lubie » 2004** est un champagne rosé, un rosé d'infusion selon les termes de Guillaume. Il va aussi très bien avec le dessert mais ne me séduit pas vraiment. Il est meilleur quand on s'habitue.

Guillaume est chaleureux, modeste mais affirmé dans ses choix. J'ai trouvé les vins parcellaires beaucoup plus consensuels que les cuvées construites selon le principe de la solera. Les vins de Selosse sont de grands vins complexes qui demandent qu'on les écoute et les découvre. C'est à table qu'il faut en jouir. Cette dégustation est une réussite.

Le 201^{ème} **dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Pages**. Après le 200^{ème} dîner j'ai l'impression que c'est une nouvelle aventure qui démarre. Je viens un peu avant 17 heures pour ouvrir les vins. Aucune odeur ne me paraît problématique et les bouchons ne me posent pas de

grandes difficultés. Le parfum le plus extraordinaire est celui du Coutet 1922, un parfum des mille et une nuits, et je suis agréablement surpris par les nez des deux blancs secs de 1938 et 1946.

Ayant terminé assez rapidement l'ouverture des vins, je vais prendre une bière au bistrot 116 qui gravite dans la sphère du chef. Revenant au restaurant, qui vois-je, mon ami Tomo qui est très en avance et vient bavarder avec moi. Il me demande si j'ai soif et je dis oui alors que ce soir nous aurons onze vins pour neuf convives. Tomo commande un **Champagne Louis Roederer Cuvée Cristal 2007**. L'attaque de ce champagne est riche, et le vin imprègne bien la bouche. Il est un peu dosé, mais cela ne limite pas le plaisir. Nous parlons, nous parlons encore et au bout d'un certain temps, le champagne nous paraît plus monotone, avec un discours un peu trop répétitif. Il est bien sûr agréable mais nous laisse un peu sur notre faim.

Les convives sont tous à l'heure malgré un Paris handicapé par les grèves et les inondations. Nous sommes neuf dont quatre femmes. Il y a des habitués et quatre nouveaux, deux hommes et deux femmes. Après les consignes aux nouveaux, nous passons à table.

Le menu conçu par le **chef Ryuji Teshima** dit **Teshi** est : Amuse-Bouche : Percébès / Veau de lait / Bonite / Ceviche / Chips / Pain soufflé crème oseille. Plats : Caviar de Sologne / Carpaccio de bœuf Ozaki / Carpaccio de bar Ikéjimi / Terrine d'agneau de pré-salé / Pigeon de Nièvre de Manuel Michel, sauce salmis / Trio de Bœuf : Simmenthal 40 jours, normande 30 jours de maturation et bœuf Ozaki poêlé sur la fonte et sur le Bincho / Roquefort papillon sur brioche / Baba à la banane, raisin et noisette.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 1985** a une magnifique attaque d'une grande vivacité. Nous nous regardons Tomo et moi car ce champagne confirme notre impression sur le Cristal Roederer. Ce Bollinger encore jeune malgré ses trente ans est serein, épanoui et vif, à une étape de sa vie qui constitue un sommet de plénitude.

Le **Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 1964** nous emmène dans le monde des vins anciens et c'est pour tous une très heureuse surprise. Le champagne combine un joli pétillant calme avec les saveurs d'un vin liquoreux. On sent des fruits orangés et de la pâtisserie. Ce champagne n'est que douceur et charme. Un régal qui est joliment titillé par les poissons crus. Sa persistance aromatique est forte.

Les deux bordeaux blancs plus anciens sont servis ensemble. Leurs couleurs sont très acajou clair et cela pourrait signifier une madérisation qui m'a poussé à inclure un jeune bordeaux blanc. Mais en fait aucun des deux vins n'a ce défaut. Le **Château Laville Haut Brion 1938** est un guerrier, solide dans son armure et conquérant, alors que le **Château Carbonnieux blanc 1946** est la sérénité même. Ils sont le jour et la nuit, le Laville voulant briller et convaincre alors que le Carbonnieux est serein, sûr de son équilibre rassurant. Autour de la table, nous allons avoir des avis divergents, chacun des vins étant préféré à l'autre, dans les deux sens. J'ai un faible pour la sérénité assumée et l'équilibre riche du Carbonnieux, même si la vigueur conquérante du Laville a aussi beaucoup d'intérêt. Il serait impossible de donner un âge à chacun des deux vins, car ils sont intemporels. Ils sont très gastronomiques et sont aidés par le caviar en blinis comme par le carpaccio de bœuf Ozaki.

Le **Château Haut Brion blanc 1998** a 60 ans de moins que le Laville et 52 ans de moins que le Carbonnieux et malgré ces écarts, il n'y a pas de rupture brutale. Curieusement, c'est le Haut-Brion qui fait plus vieux que son âge, non pas parce que ce serait un défaut, mais plutôt par un tropisme qui lui fait se présenter dans la ligne tracée par les deux précédents. On sent que le Haut-Brion est noble, d'une couleur très claire et d'une acidité sympathique. Le carpaccio de bar très goûteux crée avec lui un accord magnifique. C'est un grand blanc mais dans un tel dîner, le cœur penche vers les plus anciens.

Le **Château La Mission Haut Brion 1934** avait un bouchon dont tout le haut était devenu une lourde poussière noire comme de la terre. Heureusement, le bas du bouchon n'était pas affecté. Le vin est agréable, avec des petites notes de truffe, assez calme, mais suffisamment bon pour être couronné d'un vote de premier par l'un des convives. Personnellement, c'est le vin qui est servi avec lui qui attire mon attention.

Le **Château Tertre Daugay 1961** a tous les attraits d'un grand 1961. Très beau Saint-Emilion, il est d'un équilibre rare, alliant vivacité et profondeur, je le trouve parfait. C'est un très grand vin qui m'évoque volontiers les grands succès d'un Clos Fourtet. Les deux bordeaux rouges profitent de la terrine très gourmande.

Le **Vosne-Romanée La Grande Rue Henry Lamarche 1959** est un superbe bourgogne, très doux. On serait en mal de lui donner un âge. C'est une expression très agréable d'un beau bourgogne calme.

Le **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961** est d'une toute autre trempe, car c'est le bourgogne sauvage comme je les aime. C'est la 12^{ème} fois que je le mets dans un dîner et c'est chaque fois une bonne surprise. Il a une forte personnalité, plus typé que le Lamarche avec une râpe que j'adore. C'est le compagnon idéal du pigeon et des délicieuses viandes, y compris les plus grasses.

C'est au dernier moment, en arrivant pour l'ouverture des vins, que j'ai demandé qu'on ajoute une crème de roquefort sur une petite brioche pour le **Château d'Yquem 1970** car j'avais oublié de demander un Stilton. L'accord est superbe et l'Yquem est une très heureuse surprise. C'est un Yquem assez doux, plutôt léger et romantique. Il se boit avec bonheur.

Le **Château Coutet Barsac 1922** avait à l'ouverture un parfum inouï et inextinguible de pâtes de fruits que j'ai fait sentir à Dorian, le pâtissier pour qu'il s'en imprègne en réalisant le baba sans alcool à la banane. Ce vin est un miracle. Il a une complexité extrême, explorant des myriades de fruits exotiques et sa douceur est une promesse de luxe. Il est à la fois épais et aérien ce qui est un tour de force. Les votes le sacreront.

Nous sommes neuf à voter pour quatre vins préférés sur les onze du repas. Neuf vins sur onze ont eu des votes, ce qui est particulièrement plaisant. Le Bollinger pourtant excellent n'a pas eu de vote mais il arrive souvent que les vins du début sont oubliés, et le Haut-Brion blanc 1998 certainement parce qu'il est beaucoup plus jeune que les autres vins. Cinq vins ont eu l'honneur d'être nommés premier, le Coutet 1922 quatre fois, le Chambertin 1961 deux fois, et une fois pour La Mission 1934, le Vosne Romanée 1959 et l'Yquem 1970.

Le vote du consensus serait : **1 - Château Coutet Barsac 1922, 2 - Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961, 3 - Vosne-Romanée La Grande Rue Henry Lamarche 1959, 4 - Champagne Dom Ruinart 1964, 5 - Château d'Yquem 1970, 6 - Château Carbonnieux blanc 1946.**

Mon vote est : **1 - Château Coutet Barsac 1922, 2 - Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961, 3 - Vosne-Romanée La Grande Rue Henry Lamarche 1959, 4 - Château Carbonnieux blanc 1946.**

La forme de la table assez resserrée a permis que tout le monde parle avec tout le monde, et c'est extrêmement agréable. L'atmosphère a été enjouée, riieuse, ensoleillant ce dîner. Teshi avec son équipe a réalisé un repas très adapté aux vins. Les viandes sont un des points culminants du repas avec le superbe caviar. Des pousse-pied ajoutés aux amuse-bouche se sont révélés les meilleurs que j'aie jamais mangés. Les vins ont fait un « sans faute », les plats ont été pertinents et goûteux, les rires fusaient. Tout cela fait un beau 201^{ème} dîner.

Amicales salutations de François Audouze