

Grand Tasting au Carrousel du Louvre. Visites aux stands, Master Class « la signature de la maison Mumm », atelier gourmet où le chef Ryuji Teshima du restaurant Pages cuisine pour le champagne Ruinart, Master Class « voyage dans l'univers des champagnes Krug ».



Superbe Châteauneuf-du-Pape que ce **Gran Partita domaine de Beurenard 2012** cuvée rare présentée sur le stand du domaine.

Le **Grand Tasting** organisé par **Bettane & Desseuve** est un des grands événements pour les amateurs de vins. Aucun autre salon de cette envergure ne permet de goûter des vins prestigieux d'un tel niveau. Cela tient essentiellement à la confiance et l'estime qui existent entre Michel Bettane, Thierry Desseuve et les vignerons.

Je vais assister à quelques Master Class et à quelques ateliers gourmets, mais la première partie de mon passage à ce salon est consacrée à la visite de stands pour saluer les vignerons que je connais ou découvrir des vins nouveaux. J'ai butiné de stand en stand, me consacrant surtout aux champagnes. Quand on se déplace dans les allées, le verre dans une main et le guide dans une autre, on ne peut prendre que des notes sibyllines.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 2004** est très beau et charmant, de belle personnalité, tout-à-fait dans la ligne de la grande verticale de ce vin à laquelle j'avais participé à Londres il y a peu.

Le **Champagne Drappier Grande Sendrée 2008** a une belle vivacité, très beau et gourmand.

Le **Champagne Drappier Carte d'Or 1979** a de l'amertume. Il est un peu évolué. Il est grand et typé. Le finale est beau.

En toute discrétion car on le réserve à quelques « happy few », on me verse le **Champagne Moët & Chandon Cuvée MCIH** qui est absolument magnifique, d'une rare élégance, et nettement plus grand que le premier essai que j'avais fait à l'occasion du 200<sup>ème</sup> dîner, au moment où cette cuvée spéciale avait été lancée. C'est vraiment un très grand champagne tout en subtilité.

Le **Champagne Alfred Gratien Brut sans année** a un peu de caramel et se montre dosé.

Le **Champagne Alfred Gratien Blanc de Blancs 2008** est très agréable, c'est un beau vin.

Le **Champagne Alfred Gratien Millésimé 2004** avec 64% de chardonnay est agréable.

Le **Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis brut 2008** avec 65% de chardonnay est très frais, élégant. C'est un très bon champagne de grande vivacité. Je l'apprécie beaucoup.

Le **Chablis Grand cru Les Clos domaine Louis Moreau 2013** a une belle attaque gourmande.

Le **Chablis Grand cru Valmur domaine Louis Moreau 2012** me fait moins bonne impression car je le trouve non encore complètement assemblé.

Le **Champagne Lanson Extra Age Brut sans année** avec 60% de pinot est très agréable.

Le **Champagne Lanson Extra Blanc de Blancs sans année** est très élégant de belle tension.

Le **Champagne Mumm Blanc de Blancs** est vif, frais, agréable avec de beaux agrumes.

Le **Champagne A.R Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs 2008** est très généreux, fort, grand, agréable et gastronomique.

Le **Champagne A.R Lenoble Chouilly extra-brut 1996** est superbe. C'est un très grand vin.

Le **Champagne Veuve Clicquot Vintage 2008** est superbe et très tendu.

On me sert – en cachette – un **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée jéroboam 1989** qui est absolument sublime, doux, exceptionnel.

Le **Château Destieux Saint-Emilion 2010** a un très beau nez. Le vin est superbe et gourmand, très tonique. Une belle surprise.

Le **Champagne Françoise Bedel l'Ame de la Terre 2005** est un extra brut avec 60% de pinot meunier que je trouve un peu dur.

Le **Champagne Françoise Bedel Comme Autrefois sans année** avec une base de 2003 et 40% de pinot meunier, 40% de pinot noir et 20% de chardonnay est très opulent, superbe, vin très gourmand et typé.

Le **Champagne Gonet Médeville 2005** est composé à 100% de pinot noir d'Ambonnay. J'adore ce vin vif, expressif et très grand.

Le **Champagne Legras & Haas Les Sillons 2012** est agréable et vif avec des notes de noisette.

Le **Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 2004** est très bon, très consensuel.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 2000** est très grand avec des notes de noisette. C'est un beau vin.

Le **Champagne Henriot Cuve 38**, champagne fait selon la méthode de la solera est très élégant, plus fin que les Enchanteleurs, mais au finale moins net.

Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine de Beurenard Boisrenard 2014** est très gourmand et de plaisir, fait de vignes qui ont cent ans.

Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine de Beurenard Gran Partita 2012** est fait de vignes sélectionnées pour leur âge et leur qualité. Cette cuvée spéciale est superbe d'élégance. Ce vin qui est plus élégant que gourmand est fluide, grand, absolument génial.

Le **Champagne Deutz Brut Classic sans année** est assez classique.

Le **Champagne Deutz Cuvée William Deutz 2006** est très agréable.

Le **Champagne Deutz Cuvée Amour de Deutz 2007** est un vin à revoir car ce que j'ai bu n'est pas très assemblé.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle non millésimé** est toujours aussi élégant, vin de grâce romantique. Je l'ai pris pour accompagner des huîtres proposées à un stand de victuailles et la personne qui m'a versé le vin m'a dit que pour les huîtres je devrais prendre le Laurent-Perrier extra-brut. Elle a raison !

En dehors de ces visites de stands où je n'ai fait qu'effleurer ce qui s'offre à la dégustation, j'ai assisté à des master Class et à des ateliers gourmets.

La première Master Class à laquelle j'assiste est celle de « **la signature de la maison Mumm** ». Elle est présentée par **Didier Mariotti** chef de cave.

Le **Champagne RSRV Mumm Blanc de Blancs 2012** est une nouvelle cuvée dont l'approche est de non millésimé mais une exception a été faite pour le millésime 2012 pour exprimer le millésime bien qu'il ne s'agisse pas d'un grand millésime. Les quatre lettres RSRV sont inscrites en très gros sur l'étiquette et veulent dire « réserve ». Le vin est un peu lacté. Il a une belle attaque et une belle vivacité mais un finale plus discret. Le Blanc de Blancs chez Mumm n'était pas vendu et réservé aux amis, d'où l'idée de le nommer ainsi maintenant qu'on le commercialise. A terme, le RSRV va supplanter le Blanc de Blancs. Didier explique la méthode de la demi-mousse qui fait que la pression est de 4,5 bars au lieu de 6 bars, ce qui permet une belle fraîcheur et une plus grande digestibilité. Il y a une onctuosité en milieu de bouche, des agrumes, des zestes de citron et un retour de salinité qui donnent un goût iodé. C'est un très bon champagne. Je note à ce propos qu'après ma visite aux stands, on goûte beaucoup mieux quand on est assis. On perçoit beaucoup plus les subtilités.

Le **Champagne Mumm Grand Cordon sans année** a un goût plus gras, plus noisette, plus épais. Il est moins vibrant que le RSRV précédent. Il est sur une base 2012 avec 30% de vins de réserve. Je trouve ce champagne un peu lourd.

Le **Champagne Mumm millésimé 2008** est fait de 70% de pinot noir et le reste en chardonnay. Je le préfère au Grand Cordon. Il est fait pour la gastronomie avec ses notes de nougat, sa tension et son retour d'acidité en fin de bouche. Il va bien vieillir. Il a un beau finale et une belle acidité.

Le **Champagne RSRV Blanc de Noirs Mumm 2008** qui est à 100% en pinot noir a une belle attaque très vive. Il a moins de rondeur que le millésimé 2008 mais je préfère sa vivacité. C'est un vin d'avenir, de grande tension.

Globalement je préfère les deux RSRV, le Blanc de Noirs 2008 devant le Blanc de Blancs 2012, puis le millésimé 2008 devant le Grand Cordon. Cette dégustation est très éclairante sur les nouvelles tendances de Mumm, très intéressantes.

Mon périple se poursuit avec un **atelier gourmet** où le chef **Ryuji Teshima du restaurant Pages** cuisine pour le **champagne Ruinart**.

Le premier plat est : tartare de veau laitier avec œufs de saumon et émulsion de haddock. Le **Champagne Dom Ruinart 2004** a une très belle attaque. Il est élégant et fluide, ayant passé dix ans sur lies. Dégorgé en 2015 il a des notes toastées. La mousse de haddock est superbe et crée un accord parfait. L'œuf de saumon avec la viande crue est original et l'accord est osé mais pertinent. Le 2004 a un finale un peu court.

Teshi a ajouté un plat non prévu au programme à base d'un canard cuit à basse température avec une croûte d'épices sur la peau, accompagné d'un cœur de poireau brûlé et des poudres fraîches dont je n'ai pas noté la composition. Le **Champagne Ruinart 2009** est fait de 49% de chardonnay et 51% de pinot noir et a passé 7 ans sur lies. 2009 est un millésime solaire. **Frédéric Panaïotis** nous dit que le Ruinart millésimé ne représente que 1% des volumes de la maison. C'est un extra-brut. L'accord est exceptionnel sur la chair du canard et aussi sur la croûte de peau.

Teshi est venu avec son épouse et aussi le pâtissier qui a une grande sensibilité. Il a créé ce dessert : baba infusé à la vanille et bergamote avec sa crème et zeste de citron jaune confit et crème fouettée. L'accord se trouve avec le 2009 sur l'acidité et l'amertume.

On sent que le chef Teshi et son pâtissier ont magnifiquement travaillé leurs accords.

La Master Class suivante est un « **voyage dans l'univers des champagnes Krug** » présenté par l'infatigable globe-trotter **Olivier Krug** qui se consacre avec énergie à la défense et illustration de son noble champagne.

Le **Champagne Krug 2003** a une immense élégance. Tout est là dans ce champagne, en précision et mesure. Je le trouve parfait. Tout est équilibré entre amertume et acidité. C'est l'aristocratie du champagne.

Le **Champagne Krug 2002** est beaucoup plus iodé, plus droit. Contrairement à ce qui se dit, je préfère le 2003 au 2002 à ce stade de leurs vies. Le 2002 deviendra peut-être plus grand, mais maintenant, la vibration du 2003 est plus forte pour moi.

Nous poursuivons avec le **Champagne Krug Grande Cuvée**, qui évoque le caramel, très beau vin avec un peu d'épices. C'est un très grand champagne.

On m'a souvent proposé d'associer la musique aux vins dans mes dîners. J'ai toujours repoussé cette idée car le vin est déjà perçu très différemment selon les personnes, tant les goûts sont différents. Associer des musiques, qui elles aussi sont perçues très différemment selon les individus, conduira sans doute à des accords improbables et non consensuels. Aussi suis-je prudent sur ce sujet. Mais Olivier Krug a invité avec lui **Jean-Philippe Collard**, grand pianiste, dont le père a été le dirigeant des champagnes Philipponnat. Jean-Philippe a donc tété (virtuellement) le champagne pendant sa jeunesse. Il nous fait écouter un enregistrement de Daphnis et Chloé. Je ferme les yeux et tout-à-coup, je suis saisi par la pertinence de l'accord, qui donne une dimension supplémentaire au champagne. C'est envoûtant. L'expérience est réussie au-delà de ce que je pourrais imaginer et Olivier Krug dit que des scientifiques ont mesuré cette influence, la musique et le goût touchant les mêmes zones du cerveau. Jamais je n'aurais imaginé pouvoir être ému de cette façon. Mon plaisir a été décuplé car je me suis enfermé dans ma bulle (sans jeu de mot), faite de musique et de vin.

Le **Champagne Krug rosé** a une couleur de rose saumonée. Le vin est vineux. Olivier Krug dit qu'une tourte de pigeon faite par Arnaud Lallement serait l'accord parfait sur ce vin. Je le crois sans réserve. Ce Krug est plus vin que champagne même s'il est bien pétillant. Il a besoin d'un plat pour s'exprimer. Il n'a pas un finale suffisamment entraînant.

Je classe : **1 – Krug 2003, 2 – Grande Cuvée, 3 – Krug 2002, 4 – Krug rosé**. Ces champagnes appartiennent à l'aristocratie du champagne.

Amicales salutations de François Audouze