

Au Grand Tasting, dégustation privée iDealwine, Master Class Prestige « le Génie des Millésimes en 9 », Master Class de Prestige « le génie de la Côte-Rôtie », atelier gourmet de prestige où Matthieu Pacaud cuisine pour les champagnes Thiénot.



Ambiance joyeuse des vigneron et animateurs de la Master Class de Prestige sur le Génie des millésimes en « 9 »

A la fin de la première journée du **Grand Tasting** organisé par **Bettane & Desseauve** il y a un événement très apprécié par les amateurs, c'est la **dégustation privée iDealwine**. Idealwine est très impliqué dans ce beau salon et offre à goûter des vins de grand intérêt à leurs meilleurs clients du « club iDeal ». Ici on ne prend pas de notes, plus occupé à bavarder avec les nombreux vigneron présents et d'autres convives.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 1985** est définitivement un grand champagne d'une grande année.

Le **Château Léoville Las Cases magnum 1982** atteint maintenant une maturité exemplaire. Il est gouleyant, plein et racé.

Le **Château Grand Corbin Despaigne double magnum 2000** est une belle réussite, l'effet format jouant à plein.

Le **Château Doisy-Daëne Barsac magnum 2002** du regretté Denis Dubourdieu est d'une rare élégance, ciselé et joyeux.

La **Romanée Saint-Vivant Les Quatre Journaux Domaine Louis Latour 1999** est un grand vin de grande noblesse, mais je suis beaucoup plus impressionné par le **Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Malconsorts domaine du Clos Frantin Albert Bichot 2014** qui est dans un moment de grâce tout à fait exceptionnel. Il m'a ému.

On ne peut que remercier iDealwine de sa générosité qui permet de boire des vins rares dans de beaux formats.

Traditionnellement le deuxième jour du **Grand Tasting** démarre par une Master Class Prestige sur le génie du vin. Cette année, le thème choisi par Michel Bettane et Thierry Desseauve est « **le Génie des Millésimes en 9** ». Huit domaines seront mis à l'honneur.

Le **Champagne Roederer Cuvée Cristal 1999** est présenté par **Jean Baptiste Lecaillon** chef de cave qui, entré en cette maison en 1989 a fait de 1999 son premier millésime. Il a fait évoluer le

dosage de cette cuvée qui avant lui était dosé à 12 grammes. Ce que nous buvons est dosé à 8 – 9 grammes et dans le futur on ira vers 8 grammes. Le vin provient de 45 parcelles en sept grands crus. Il a pratiqué la sélection massale sur près de 300 différents types de pinots. Les 90 hectares sont en biodynamie.

Le champagne a un nez très noble, intense. Le vin est très racé, noisette, toasté, de belle matière. Il n'est pas explosif mais de belle affirmation. Deux mots lui conviennent : élégant et racé. Le finale est beau avec un peu de salin, de craie et d'iode. Le choix qui a été fait est de finesse et de maturité aboutie. C'est vraiment un grand champagne et je me régale en le buvant, y revenant sans cesse.

Le **Corton-Charlemagne Domaine Bonneau du Martray 2009** est présenté par **Jean-Charles de la Morinière**, propriétaire. Sa propriété est de 11 hectares sur le versant ouest de la montagne de Corton ce qui a une influence sur le tempérament des très vieilles vignes. Il y a beaucoup d'érosion lorsqu'il pleut et il faut lutter pour protéger la terre. Le domaine a démarré la biodynamie en 2004. Le propriétaire estime que dès 2009 il a pu ressentir dans le vin ce qu'il attendait de la biodynamie. Jean-Charles parle de l'approche esthétique de la gestuelle en vigne. Il dit de 2009 que c'est une année heureuse dont les climats en toutes saisons ont été parfaits, sans aucune inquiétude, ce à quoi les vignerons ne sont pas habitués !

Le nez du vin a des notes d'alcool. L'attaque est très raffinée et distinguée, avec un peu de lacté. Il y a une belle minéralité. Le vin est distingué et raffiné, avec un finale de grande pureté. Sa persistance aromatique est grande. Le passage du champagne au vin et retour marche idéalement.

Le **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel, Roussanne vieilles vignes blanc 2009** est présenté par **César Perrin** qui est l'un des neuf membres de la famille qui dirigent le domaine, tous au même niveau. César est de la cinquième génération des Perrin dans le domaine qui fait cent hectares aujourd'hui. Le vin que nous allons boire provient de deux hectares de vignes plantées en 1909. Cette cuvée a été créée en 1986 juste avant la cuvée Hommage à Jacques Perrin créée en 1989.

Le vin a un nez très profond, percutant. Il est gourmand, puissant mais précis, gouleyant. L'alcool est bien présent. On le sent gastronomique. Michel Bettane parle de nez truffé qu'on ne ressent pas sur la bouteille qui est servie à ma table. Il y a une richesse exotique dans ce vin gourmand et parfumé au finale plein d'énergie. Ces deux vins blancs que tout sépare sont superbes.

Le **Clos-Saint-Denis Grand Cru Domaine Charlopin-Parizot 2009** est présenté par Michel Bettane en l'absence du vigneron. Le vin que nous buvons provient d'une parcelle de 15 ares qui donne deux à trois pièces par an. Le nez est opulent, riche, délicieux. La couleur est claire. Le premier contact est difficile après les blancs. Le vin très délicat est équilibré. Tout en lui est finesse. C'est un vin heureux, gourmand et gastronomique.

Le **IGT Toscana Monteverdine Le Pergole Torte rouge 1999** est présenté par **Martino Manetti** dont les propos sont traduits de l'italien. Ce vin est fait dans le cœur du Chianti Classico. Il a été créé en 1977 avec le choix d'avoir à 100% le cépage San Giovese, ce qui a conduit à ne pas lui accorder l'appellation Chianti Classico qui interdit le mono cépage. Il est fait de ce vin 15.000 bouteilles par an. La couleur est nettement plus foncée que celle du vin bourguignon. Le nez est difficile à comprendre. L'attaque est gourmande et suave, presque sucrée. Il est astringent, un peu rêche, ce n'est pas un vin de plaisir. Il est très pur, original, mais pas généreux. Il lui faudrait une viande pour s'exprimer. Il ne me parle pas beaucoup.

Le **Château Pavie Saint-Emilion 1999** est le deuxième millésime fait sous l'autorité de **Gérard Perse**, propriétaire, qui le présente. Son domaine de 37 hectares a aujourd'hui 40% de cabernet pour 60% de merlot. A son arrivée le domaine avait 20% de cabernet et son ambition est d'aller vers 50%.

La couleur du vin est presque noire. Le nez est très saint-émilion, très noble. La bouche a une attaque gourmande. Le vin est épais, lourd, insistant, mais en même temps il a de la fraîcheur et de l'astringence. Le vin est expressif, imprégnant, viril et guerrier, sans concession. Thierry Deseauve parle de son élégance et de sa finesse. Je le vois plus dans un registre guerrier. C'est un grand vin.

Le **Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1989** est présenté par **Aymeric de Gironde**, le maître de chai. Aymeric a choisi ce 1989 au lieu de choisir le 2009 qui a obtenu 100 points Parker ce qui aurait été

une option plus facile. Le nez a une couleur rouge sombre. Le nez est discret. Le vin est très équilibré et concentré tout en étant rond, assez gourmand et appelle la gastronomie. 1989 est une grande année et on le sent, avec cet équilibre entre puissance et élégance. Il devient de meilleur en meilleur. Il a une grande densité, de truffe et de fumé. Il me plaît de plus en plus. Aymeric dit qu'à Bordeaux les 1989 passent maintenant devant les 1990.

Le **Château Suduiraut Sauternes Crème de Tête 1989** est présenté par **Pierre Montégut** qui fait le vin sur 90 hectares. Aujourd'hui, le grand vin est fait sur 50% de la récolte et le concept de crème de tête n'existe plus. Le nez est superbe et profond de fruit confit et de pâte de fruit. La couleur est d'un or ambré. Il est magique en bouche. Il est superbe, aérien tout en étant lourd ce qui peut paraître paradoxal. Il est gourmand, avec un fruit immense et une fraîcheur infinie. Ce vin est un miracle. La crème de tête a été faite sur 6 hectares sur les 90. Son fruité est formidable avec de l'orange amère. Sa complexité est grande. Il a fraîcheur, de beaux amers, de l'énergie et de la vivacité.

Dans cette superbe Master Class les vins qui émergent pour moi, au sein de grands vins est : **1 – Suduiraut, 2 – Cristal Roederer, 3 – Corton Charlemagne**. Ce fut un grand moment.

Une autre Master Class de Prestige est « **le génie de la Côte-Rôtie** ». Ce vignoble comprend 285 hectares avec une côte brune et une côte blonde, un sud à majorité de schistes et un nord avec des sols plus lourds et de l'argile.

La **Côte Rôtie La Mordorée domaine Chapoutier 2011** est présentée par **Jean-Baptiste Bacchetta**. Le premier millésime de La Mordorée est 1989, année de l'arrivée de Michel Chapoutier au domaine. Le vin est fait sur 5 hectares de la Côte Brune, en plein sud. Le domaine est certifié en biodynamie depuis 2001. Les vins vieillissent 16 mois en fûts dont 30% de fûts neufs.

Le nez est extrêmement élégant et charmeur. La bouche est élégante et le vin est subtil avec de la violette de l'olive, et de la garrigue dans la finale. Il est très plaisant, racé et gourmand. Il a un côté floral. On le boit avec grand plaisir. C'est un vin très grand et impressionnant.

La **Côte Rôtie Maison Rouge Domaine Georges Vernay 2010** est présenté par **Christine Vernay** qui dirige le domaine depuis 1996. Le nez est subtil mais plus discret. L'attaque est très fraîche, avec du cassis doux et de la framboise. Ce vin de douceur est tout en suggestion. Il est incroyablement délicat. On a l'impression de croquer des petits fruits. C'est assez fou, car on a l'impression de croquer un bonbon fourré de fruits dont le fruit explose quand on croque. C'est émouvant et le vin pianote des notes merveilleuses. Je n'ai pas le souvenir d'avoir bu un vin jeune qui explose son fruit aussi génialement.

La **Côte Rôtie La Belle Hélène domaine Stéphane Ogier 2007** est présentée par **Stéphane Ogier** lui-même. C'est en 1997 qu'on a isolé cette parcelle. Le nez évoque l'alcool et le fruit pressé. L'attaque est noble, le vin est d'un bel équilibre et d'un beau finale de fruits d'automne. Il est gourmand. On le sent fait pour la garde. Il va s'épanouir encore. Il est élégant, avec des suggestions de griottes. Il est gastronomique.

La **Côte Rôtie La Mouline Domaine Guigal 1999** est un vin de la côte blonde. Il est présenté par **Philippe Guigal** qui rappelle que le vignoble de la Côte Rôtie a 24 siècles d'histoire. Les murs qui soutiennent les vignes ont été bâtis à l'époque romaine. Les plants de vignes ont 70 ans d'âge moyen, les plus vieux ceps de 1893 sont gardés pour le symbole. Les vins vieillissent 40 mois en fûts de chêne neufs. Les vendanges sont faites à haute maturité. Le vin a 89% de syrah et 11% de viognier pour la complexité aromatique et l'apport textural.

Le vin a un nez très subtil. En bouche, le vin est suave, grand, charmeur. Il est élégant et stylé avec une folle fraîcheur. Au-delà du fruit il est floral. C'est vin soyeux et gourmand, à l'élégance hors du commun.

La **Côte Rôtie Domaine Jamet 1991** est un immense cadeau de **Jean-Paul Jamet** car 1991 est une année magique dans le Rhône. 2016 est le 41^{ème} millésime fait par Jean-Paul. En 1991, il a fait les vendanges seulement en octobre, car c'est son mariage qui a retardé les vendanges. La couleur du vin n'a aucun signe de tuilé. Le nez est joli. Le vin est émouvant et l'âge lui donne des complexités

subtiles. Il est fait de vendanges entières. Il combine grâce, équilibre et maturité. Il est fabuleux et émouvant. Ce vin de grande classe ne cherche pas à séduire. Je l'adore.

Ces cinq Côtes Rôties m'ont tellement plu que je n'ai aucune envie de les classer. Elles méritent toutes mes amours.

Le dernier événement auquel j'assiste est l'**atelier gourmet de prestige** où **Matthieu Pacaud** le chef des restaurants Ambroisie, Histoires, Hexagone et Divellec a cuisiné pour les champagnes Thiénot présentés par **Garance Thiénot**.

Ce champagne a été créé en 1985. Le père de Garance était courtier en raisins pour les maisons de champagne. Il a acheté des vignes en 1976 et a aujourd'hui 30 hectares de vignes.

Un œuf coque, sabayon citron et caviar golden accompagne le **Champagne Thiénot Cuvée Stanislas Blanc de Blancs 2006**. Le nez est agréable et la bouche un peu plate mais le champagne trouve une très bonne vibration avec le plat car étant un peu lacté il voisine bien avec l'œuf et le sabayon.

Le **Champagne Thiénot Cuvée Garance Blanc de Noirs 2008** a un nez précis. Le vin est beaucoup plus vif. Il est très agréable et cohabite assez naturellement avec un foie gras caramélisé aux cèpes.

Alors que l'on suggérait d'essayer les deux champagnes sur les deux plats, l'attribution était pour moi évidente du Stanislas à l'œuf au caviar et du Garance au foie gras.

Globalement, le Grand Tasting est un rendez-vous incontournable des amoureux du vin avec de très grands vigneron, qui ouvrent de très belles cuvées du fait de la relation de confiance et d'estime voire d'amitié qui existe entre eux et Michel Bettane et Thierry Desseauve. Pour rien au monde je ne raterais ce grand moment de communion avec de grands vigneron et de grands vins.

Amicales salutations de François Audouze