

Dégustation verticale extensive des champagnes Legras & Haas au siège de cette maison de champagne et dîner au restaurant Le Millénaire à Reims à l'invitation de Jérôme Legras.



Les vins de la dégustation des champagnes Legras & Haas  
et les vins du dîner au restaurant Le Millénaire.

La **maison de champagne Legras & Haas** reçoit quelques-uns de ses importateurs et quelques amis en son siège à Chouilly pour une dégustation verticale de ses champagnes millésimés. Nous sommes une petite quinzaine réunis dans la salle de dégustation. Les vins les plus jeunes seront servis en magnums et dans des verres Zalto alors que les plus anciens servis en bouteilles seront versés dans des verres Lehmann conçus par Philippe Jamesse, l'emblématique sommelier de l'hôtel les Crayères.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 2012** a un nez très pur, et une belle attaque au goût de caramel et de miel. Cela tient à un dosage supérieur à la normale, car pour constituer une Cœnothèque, on a donné au champagne un dosage de 10 à 11 grammes, alors que le champagne mis sur le marché est dosé à 7 à 9 grammes. De ce fait celui que nous buvons est plus doux. J'aime beaucoup l'acidité de ce champagne qui a du caractère. Il est charmant.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 2011** a un nez plus strict. L'attaque est très agréable. Il n'a pas une grande expansion en bouche. Il évoque le pain grillé et l'amande grillée. Avec l'aération il devient plus large et intéressant.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 2008** a une couleur où l'on voit poindre un peu d'or. La bulle est très fine. Le nez est noble et fin. La bulle est forte en bouche. Il jouit d'une belle matière et d'une belle minéralité. Il est tranchant et opulent et évoque aussi bien la pâtisserie que le salin. Il est vif, offrant plaisir et aptitude gastronomique. C'est un grand champagne qu'il faudra attendre avant d'en goûter les richesses.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 2007** a un nez un peu imprécis. La bouche est fraîche, joyeuse mais pas complètement précise. Il fait beaucoup plus évolué que le 2008.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 2006** a un nez discret mais agréable. Il a une belle attaque et une bouche saline. Il est agréable et facile à lire. Il est confortable avec de la puissance et du poids. Il est gourmand et c'est un champagne qui peut déjà briller à table.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 2004** a un parfum salin évoquant une huître. La bouche est en fort contraste car elle est fluide et douce. Le vin est charmeur, fluide, d'une belle persistance aromatique. Il est gourmand et très intéressant, car il sait garder ses énigmes. Il a de beaux amers qui le rendent très complexe.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 2002** a un nez raffiné avec un peu de salin. Il a une très belle attaque. Il est équilibré. C'est un très grand champagne très agréable.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 1997** a un superbe nez, fou comme un coup de vent. Il est superbe et vif. Il a une énergie énorme. Il est très beau et surtout par sa vivacité. Il est plus cinglant que le 2002, avec une belle minéralité. Il est gourmand et sa persistance aromatique est extrême.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 1996** a un nez précis, frais, un velours tout en douceur. Mais derrière, on sent qu'il a une trame forte. C'est la fin de bouche qui est extraordinaire. Il a des fleurs et des fruits roses, c'est la plus forte personnalité et la plus belle longueur de ce que nous venons de boire. Il est atypique par rapport aux autres. Il est frais et c'est le plus floral. Je le trouve magique.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 1995** est très différent car il est plus caramel, amandes et toasts. Le nez est un peu brûlé. Il est moins vif que le 1996 et un peu lacté.

A ce stade, j'ai tendance à classer : **1996 – 1997 – 2002 – 2004**.

Les suivants sont servis en bouteilles. Le **Champagne Legras & Haas 1990** a un nez raffiné. Sa bouche a un fruit rose sublime. Il est raffiné, vif et cinglant. Il est très beau, floral et magique. On trouve ensuite un peu de caramel au beurre salé qui est un peu déroutant mais globalement j'adore ce champagne.

Le **Champagne Legras & Haas 1989** a un nez un peu évolué et dévié mais le message est intéressant. On voit apparaître du lacté et du pain grillé. J'ai moins d'émotion alors qu'à ma table certains le préfèrent au 1990. Question de goût.

Le **Champagne Legras & Haas 1988** a un nez d'une jeunesse extrême. La bouche est superbe et équilibrée. Il est doux et agréable, de couleur claire. Il est si jeune que tout le monde en est surpris.

Pour cette trilogie, je suis embarrassé pour mettre en premier le 1988 ou le 1990. Ce sera peut-être **1990 – 1988 – 1989** mais je pourrais échanger les deux premiers.

Le **Champagne Legras & Lepage 1959** est d'une couleur très pure. Le nez est de mandarine. Sa bouche est d'agrumes et d'alcool et ce que l'on remarque c'est qu'il n'a plus de bulles mais aussi plus de pétillant. Il est devenu sauternes voire ratafia. Il évoque des fruits secs, des abricots séchés. Il est agréable mais ce n'est plus un champagne, du moins pour cette bouteille.

Que dire de cette dégustation ? Tout d'abord les champagnes sont de très haut niveau. Mais ensuite ce qui frappe, c'est l'extrême diversité des personnalités. D'un millésime à l'autre, les goûts sont différents. Et rien n'est à écarter car chaque champagne a son intérêt. On constate aussi l'effet bénéfique de l'âge car plus on avançait dans la dégustation plus les millésimes exprimaient des fortes personnalités.

Voilà une maison de champagne dont il faut suivre l'évolution, et faire vieillir les millésimes qui ont les plus belles personnalités. Les 2008, 2004, 2002 doivent dormir encore un peu pour devenir les vedettes de futurs repas. Merci François, Rémi et Jérôme Legras pour votre extrême générosité.

Le soir même, **Jérôme Legras** retient à dîner plusieurs des participants de la dégustation de ce matin des champagnes Legras & Haas. Ce sera au **restaurant Le Millénaire**. Le menu qui nous est donné n'indique pas les vins, nous en aurons donc la surprise : ballotine de foie gras de canard aux pommes et aux coings, bouquet de salade à l'huile de noix / riz Vénére Nero comme un risotto lié au parmesan, croustillant de langoustines au basilic / poêlée de champignons des bois et coquilles Saint-Jacques rôties, crème de cèpes / granité / noisette de chevreuil sauce poivrade, mousseline de céleri aux pommes granny / sélection de fromages affinés / comme une crème brûlée Baileys, croustillant chocolat, glace aux noix de pécan.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 2008** proposé pour l'apéritif en attendant quelques convives est servi un peu chaud. Il a beaucoup moins d'énergie que celui servi ce matin à la température idéale. Les verres du restaurant sont de beaux verres Lehmann mais ne sont pas en cristal comme ceux de la maison Legras & Haas, et l'on sent la différence de finesse entre les deux sensations. Quand le 2008 est confronté aux tuiles au parmesan, il reprend de la force et montre que cette année est prometteuse et doit encore attendre quelque temps avant de livrer ses richesses.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 2002** au contraire est pleinement épanoui. Il est généreux et s'accommode bien aux amuse-bouches dont une bouchée au hareng qui l'excite aimablement. Il est vif et noble.

Le **Morey Saint Denis Clos des Monts Luisants blanc Vieilles Vignes Domaine Ponsot magnum 2003** est servi sur le foie gras. Jérôme nous dit qu'il n'aime pas tellement mettre ensemble foie gras et champagne alors que j'en suis un chaud partisan. Et ce vin au nez éblouissant de largeur semble lui donner raison car il est riche, large et ensoleillé. Le sommelier hollandais présent à notre table précise que le cépage est l'aligoté. J'adore ce vin direct. Le foie bien gras et onctueux lui convient.

Le **Condrieu La Petite Côte Yves Cuilleron magnum 2016** est associé au risotto. Est-ce du fait de sa jeunesse, je ne sais, mais le vin semble coincé, fermé, comme s'il avait mis un frein à l'expression de ses beaux arômes.

Le **Champagne Legras & Haas magnum 1997** a conservé le charme qui nous avant tant plu à la dégustation de ce matin. C'est un champagne qui est dans un état de grâce et confirme son aptitude gastronomique. Il est vif et c'est la sauce de la poêlée de champignons qui crée l'accord et le lien entre

terre et mer, cèpes et coquille. Voilà une année qui n'avait pas attiré l'attention sur elle à sa mise sur le marché et qui mérite le plus haut intérêt aujourd'hui.

Le granité est toujours une énigme pour moi. Faut-il en inclure ou non dans un repas ? Car c'est une rupture gustative forte même lorsqu'il est très bon comme celui-ci. Il faut ensuite recalibrer son palais. Je n'en prévois jamais dans mes dîners, préférant la continuité du voyage gustatif.

Jérôme est un grand fan du **Château Calon-Ségur Saint-Estèphe 2002**. Il a effectivement une bonne mâche épaisse et intense, mais je trouve que le vin ne va pas beaucoup plus loin et l'émotion n'est pas vraiment sensible malgré la belle excitation que lui donne la noisette de chevreuil.

Le **Château Sigalas Rabaud sauternes 1995** apparaît sur un dessert au chocolat qui n'est pas l'ami naturel des sauternes. Mais ce vin a tellement d'énergie et de bonheur de vivre que l'on est conquis par son aptitude à séduire et par sa conviction. Pour un encore jeune sauternes il a tout d'un grand, ensoleillé et joyeux.

Le classement des vins de ce repas, pour mon goût, serait : **1 - Morey Saint-Denis, 2 – Sigalas Rabaud, 3 – Legras et Haas 1997, 4 – Legras et Haas 2002**. Dans ce classement, les deux premiers pourraient être ex-aequo et les troisièmes et quatrièmes pourraient l'être aussi.

Le cadre du restaurant Le Millénaire est original et plaisant, le service est attentif. La cuisine est solide et de bonne qualité. Le sommelier est compétent et sympathique.

J'apprécie énormément que Jérôme ait composé un repas où son champagne n'est pas dominant, ce qui rend sa présence encore plus agréable dans un repas gastronomique. Il y avait autour de la table deux hollandais, un italien, deux russes, une lituanienne vivant en Californie, le maître de chais, Jérôme et moi. Cette atmosphère cosmopolite a donné lieu à des échanges particulièrement intéressants. Le champagne Legras & Haas est digne du plus grand intérêt. Et vive la Champagne !

Amicales salutations de François Audouze... et tous mes vœux de joyeuses fêtes de Noël.