

Le Grand Tasting de Bettane et Desseauve avec de nombreuses Master Class de Laurent Perrier, Henriot, Charles Heidsieck, Dom Pérignon et la fameuse Master Class, « Le Génie du Vin ».



Les vins présentés au Grand Tasting lors de la Master Class 'Le Génie du Vin'

Le **Grand Tasting** de **Michel Bettane et Thierry Desseauve** est le grand événement des amateurs de vin du fait de la qualité des vins présentés au Carrousel du Louvre. Il y a un grand nombre de stands de vignerons de toutes régions et il y a des Masterclass à thèmes.

Lorsque j'arrive à la Masterclass « **Grand Siècle par Laurent-Perrier, un champagne à la conquête de l'année parfaite** », elle est presque terminée. Grâce à l'amitié que j'ai avec **Frank Ramage**, l'homme qui orchestre la distribution des verres et la présentation des vins, on me donne des verres des quatre vins présentés, les **Champagnes Laurent-Perrier Grand Siècle itération 25, 24, 23 et 22**. Les assemblages de chaque année ont maintenant un numéro, comme le fait aussi la maison Krug avec sa Grande Cuvée.

Le style de ces champagnes est inimitable et pour mon goût, le champagne Grand Siècle est le plus romantique de tous les champagnes. C'est l'itération 25 qui est pour moi la plus élégante et je suis content que Lucie Pereyre de Nonancourt, la petite fille de Bernard de Nonancourt, ait le même jugement.

Je me rends ensuite à la Masterclass « **Champagne Henriot, aux origines d'une maison** » présentée par Alice Tétienne, chef de cave. Elle dit une phrase qui me plaît beaucoup : « le vin s'écrit à la vigne » et considère que son rôle est de pérenniser l'excellence des cuvées de son domaine.

Le **Champagne Henriot Brut Souverain Blanc** est de belle pureté. Il n'est pas très long. Il est plaisant et assez gourmand avec 40% de vins de réserve remontant en 1969 et 60% de vins de 2016.

Le **Champagne Henriot Cuvée Hemera 2006** montre une très grande différence qualitative. Il est vif, énergique, superbe. J'aime ce champagne qui est fait exactement comme la cuvée des Enchanteleurs que j'adore.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996** est absolument fabuleux et me fait dire : « oh, là, là ». Il est ciselé et de belle acidité.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1959** servi en magnum est un immense cadeau de la maison Henriot. C'était le millésime préféré de Joseph Henriot que j'ai eu la chance de boire trois fois avec lui. Le dégorgement est récent. Le nez est impérial, annonçant une personnalité glorieuse. La bouche est belle, saline. Il évoque le poivre blanc et il est floral. C'est un vin de légende.

La Master Classe suivante a pour titre : « **Charles Heidsieck années chaudes, années froides, même exigence, même qualité** ». Elle est animée par Cyril Brun chef de caves. Le Brut millésimé est fait de 60% de chardonnay et de 40% de pinot noir, de vins de douze villages.

Je boirai le **Champagne Charles Heidsieck 2006** en deux verres, un premier décevant et un deuxième conforme à ce qu'il devrait. Mon voisin de dégustation qui me connaît et me lit ne comprenait pas que nous puissions avoir des jugements si différents sur ce vin, mais mon premier verre avait tout d'un vin d'une bouteille à problème. Avec le deuxième verre j'ai en face de moi un nez puissant et large, une belle bouche large, un vin accompli au beau finale, bien gras et opulent.

Le **Champagne Charles Heidsieck 2012** a un nez superbe et élégant. En bouche c'est un vin frais, très agréable au finale un peu doux. Le dosage est faible, ce qui me plaît bien. Il a une belle acidité et une très grande pureté.

Le **Champagne Charles Heidsieck 2013** est un vin qui sera mis sur le marché en 2023, d'un millésime de grande qualité. Le nez est très élégant, la bouche est fluide avec un peu de litchi ce qui est le signe d'un vin jeune. Il est tranchant comme un couteau et n'est pas large. Cyril vante ses amers nobles et son côté salin.

Le **Champagne Charles Heidsieck 2008** a un nez superbe, noble et large. Son attaque est fluide et convaincante. C'est un grand vin d'une complexité extrême, de grande acidité.

En fin de dégustation j'ai noté que le 2006 est le plus charmeur et le plus puissant, que le 2012 est charmant, que le 2013 est plaisant maintenant et promet et que le 2008 est le plus prometteur, celui que j'adore.

Ce qui est amusant c'est qu'à la fin je ne savais pas quel champagne est d'une année chaude ou froide, car tous m'ont séduit.

Entre les dégustations à thème je suis allé me promener dans les stands, où je reconnais de moins en moins de personnes, car les stands sont tenus plus par des commerçants que par ceux qui font le vin. Mais bien sûr il y a des exceptions.

Il y a dans une zone de stands uniquement des vins italiens. Quelqu'un me reconnaît par mon visage montré sur Instagram et me demande que l'on fasse des photos de lui et moi ensemble, pour qu'il les

montre à ses amis vigneron. Il me dit que j'ai une audience en Italie de très haut niveau. Son sourire aurait donné du courage à un mourant.

Une autre anecdote du même genre concerne la Masterclass qui offre à déguster le Klein Constantia qui sera présenté par Hans Astrom directeur général et actionnaire de ce domaine. Je passe dans la salle pour me rendre à une autre Masterclass et il m'appelle, me serre la main avec un grand sourire. Nous nous sommes promis de nous revoir bientôt pour parler du passé de ce vin et de son futur. Il m'a quand même tendu un verre de **Klein Constantia 2015** qui est frais et superbe de complexité mais à qui il faudra deux siècles pour approcher le mythe des Constantia antiques que j'adore.

La Masterclass à laquelle je me rends est « **Plénitude 2, la seconde vie de Dom Pérignon** » présentée par Jean-Baptiste Terlay, chef de chais.

Le **Champagne Dom Pérignon 2012** est jugé très proche du 2002 par le chef de chais. Son nez est fort et minéral. L'attaque est belle et l'on sent le silex, la coquille d'huître et son côté salin. Avec le temps apparaît son côté toasté. C'est un vin de belle droiture.

Le **Champagne Dom Pérignon 2003** dégorgé et dosé en 2013 a un nez beaucoup plus discret. Il a une belle rondeur à l'attaque. Il est de bel équilibre, rond, au finale un peu court. Il a peu d'acidité mais une grande fraîcheur.

Le **Champagne Dom Pérignon 2003 P2** dégorgé 9 ans plus tard que le P1 a un nez qui ressemble à celui du 2012. Il pétrole. Ce qui est étonnant, c'est qu'il ne fait pas plus jeune que le 2003 P1. C'est un P2 qui ne fait pas P2. Il est d'une belle fraîcheur. Le P1 me paraît à la fois plus dense et plus fluide. Ce sont des différences à la marge car les deux sont très grands.

Le **Champagne Dom Pérignon 2004 P2** a eu un énorme rendement, le plus fort du siècle. Le nez est élégant, moins fort que celui du 2003 P2. La fluidité est magique. C'est un beau vin de bel équilibre, assez strict mais noble. Il est pur, élégant et frais, lumineux avec une belle acidité. Un vin superbe.

Le **Champagne Dom Pérignon 2008 rosé** a un nez discret. L'attaque est fabuleuse. Ce rosé est tellement grand que j'en suis amoureux. Il est fluide, frais, superbe. C'est une réussite absolue.

Je finis cette première journée par ce vin sublime, qui avec l'Henriot 1959 sont deux émotions extrêmes.

La deuxième journée du **Grand Tasting** commence par la plus prestigieuse Masterclass appelée traditionnellement « **Le Génie du Vin** ». Les vins sont présentés par les propriétaires ou les maîtres de chais. La présentation générale et les commentaires sont faits par Michel Bettane et Thierry Desseauve et je suis toujours subjugué par l'étendue de leurs connaissances.

Le **Champagne Deutz Amour de Deutz 2002** est présenté par Michel Davesne et Caroline Latrive, deux maîtres de chais dont l'une succèdera à l'un. C'est le septième millésime de ce vin créé en 1993. Il vieillit dix ans sur lattes. Le nez est élégant. Le vin est gourmand, de belle maturité. Il est très agréable à boire, de belle énergie. Il a été dégorgé à la mise sur le marché en 2012. Il est souple et gastronomique cumulant fruits et fleurs en une structure soyeuse.

Le **Corton Charlemagne Maison Champy 2003** est présenté par Dimitri Bazas. Il est fait par moitié de grappes du domaine et d'achats de raisins. La Maison Champy est la seule de la Bourgogne à avoir été nommée entreprise du patrimoine vivant.

Le nez est d'une force percutante. L'attaque est belle, souple mais puissante. Le vin est racé, vif, combinant douceur et élégance avec une belle râpe bourguignonne, que l'on voit surtout avec les vins rouges. Michel Bettane parle de luminosité car il voit du vert dans la couleur du vin. C'est un vin magnifique de grande élégance. Réchauffé dans le verre, il est d'une grande cohésion gourmande.

Jean-Louis Chave ne pouvant pas présenter son vin, c'est Guillaume Puzo, grand dégustateur de l'équipe des organisateurs qui présente avec brio l'**Hermitage Jean-Louis Chave rouge 1999**. Le nez est d'une rare subtilité. C'est assez difficile de le boire après le Corton Charlemagne mais il me convainc

par un beau fruit. Il devient de plus en plus élégant et gourmand. C'est un vin de grande gastronomie. Il est très cohérent et agréable à boire.

Le **Château Léoville Las Cases 1996** est présenté par Jean-Guillaume Prats qui évoque la résilience d'une famille soudée et unie, celle de Jean-Hubert Delon. Le vin est de cabernet-sauvignon. Le nez est très bordelais, riche de truffe et noble. La bouche est fraîche et douce, avec une belle amertume, des épices et du cigare. C'est un vin magique qui va continuer à s'élargir au fil des années. Il est large et généreux, très noble à boire.

Le **Château Cos d'Estournel 1990** est présenté par Dominique Arangoïts directeur technique qui rappelle que Cos veut dire colline de cailloux. Jean-Guillaume Prats connaît bien ce vin qu'il a dirigé et dont sa famille a été propriétaire. Le nez est élégant, l'attaque est superbe, le vin est fluide, plein et subtil. C'est un vin précieux. Son finale est gourmand. Son fruit noir est acide et très beau. C'est un vin sans concession, puissant, fait pour la gastronomie et pour une longue garde.

Don Pablo Alvarez propriétaire de Bodegas Vega Sicilia est venu présenter le **Vega Sicilia Unico 2010**, mais il laissera s'exprimer Gonzalo Iturriaga directeur technique de tous les vignobles du groupe. Gonzalo parle de ce vin comme d'un vin éternel. Le nez est magique de joli fruit entre cassis, menthe, anis. Ce nez est d'une folle complexité. La bouche est douce et puissante, un bouquet de fleurs et de fruits. Le vin est gourmand et soyeux. C'est un rêve absolu avec une myriade de goûts qui vous assaillent. Il est d'une jeunesse folle miraculeuse. C'est un kaléidoscope de saveurs combinant fraîcheur, richesse et complexité. Ce qui est amusant, c'est qu'il met en valeur le fond de verre de l'Hermitage Chave 1999. Ce vin est fou.

Le **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Maison Hugel 1989** est présenté par Jean-Frédéric Hugel qui dirige la maison Hugel. La robe est dorée. Son nez est un feu d'artifice. Tout en ce vin est parfait et intense. C'est un vin miraculeux. Le botrytis est superbe. Ce vin tellement gourmand est une réussite absolue. Il est frais, aérien et d'une densité folle. Une merveille qui sera le vainqueur de cette Masterclass mais aussi des deux jours de Grand Tasting. Jean-Frédéric dit que ce vin est arrogant de jeunesse. Il a raison.

Le **Porto Fonseca Vintage 1997** a bien du mal à passer après le vin de Hugel. Il a une robe brune et une jolie attaque de vin fluide et léger. Il y a de la cerise, du tabac et un peu de café. Il a des accents d'alcool, de marc, parfois un peu appuyés. Il est gourmand mais le souvenir du Hugel est trop fort.

Mon classement de cette Masterclass sera : **1 – Gewurztraminer Hugel 1989, 2 – Vega Sicilia Unico 2010, 3 – Hermitage Chave 1999, 4 – Corton Charlemagne Champy 2003, 5 – Amour de Deutz 2002.**

Une Masterclass de grande qualité avec des commentaires brillants des organisateurs. A juste titre Michel Bettane a mis en valeur l'extrême pertinence de la température de service de chaque vin. On l'a ressenti.

Le Grand Tasting continue ... sur le bulletin 975.

Amicales salutations de François Audouze et bonne année !