



wine-dinners

Deuxième journée du Grand Tasting de Bettane & Desseuve avec notamment un atelier Chambertin et un atelier Sauternes et déjeuner de dimanche à la maison.



Deux vins brillants lors d'un déjeuner de famille, Chablis 1983 et La Gaffelière Naudes 1953.

Le **Grand Tasting** continue. Après la très belle présentation du « Génie du Vin », je me promène dans les allées. Je m'arrête au stand Penfolds. Je demande à la charmante personne : « avez-vous Penfolds Grange ? ». Elle me regarde et me pose des questions. Apparemment je passe avec succès cet examen car elle cherche derrière une tenture une bouteille de **Penfolds Grange 2018** dont elle me sert un verre en cachette. Ce vin rare n'est pas présenté au stand. Dès la première gorgée, mon amour pour ce vin splendide est récompensé. Quelle générosité, quelle structure. Ce vin, comme Vega Sicilia Unico, combine richesse, puissance et fraîcheur mentholée. Un régal.

Lors de mes pérégrinations je suis arrêté par un petit groupe de quatre personnes dont un jeune chinois de haute taille qui me dit qu'en Chine je suis considéré comme une idole. Il ajoute que des milliers de mails s'échangent au sujet de ce que je raconte sur Instagram. Il ajoute qu'il serait honoré si je buvais le vin qu'il fait. Ceci se réalisera quelques heures plus tard lorsque je croiserai à nouveau leur groupe. Nous allons dans la salle où **Frank Ramage** gère la préparation des Masterclass. Le jeune chinois ouvre sa bouteille fermée par une capsule métallique et c'est un vin effervescent clair et qui est versé dans nos verres. Il explique que c'est un « champagne » fait sur une base de riesling, sachant qu'il n'a pas le droit de l'appeler champagne. Frédéric Panaïotis, le maître de chais et directeur de la Maison Ruinart goûte avec moi et confirme le riesling. Comme moi il trouve le vin très pur et précis. Mais ce **Domaine le Moodie Ba-Zing-Gaa ! Chine 2022** est tellement jeune qu'il manque de complexité. Elle n'apparaîtra que lorsque ses vignes auront vieilli. Ce qui m'a plu, c'est l'enthousiasme de ce jeune vigneron chinois qui rêve de me recevoir en Chine.

Dans mes promenades, j'ai bavardé avec la nouvelle propriétaire du Château de Poncié qui appartenait auparavant à Bouchard Père & Fils et dont j'ai bu des millésimes canoniques dont un du 19^{ème} siècle.

Je suis allé saluer le propriétaire de Chante Cocotte, un vin du Pays d'Oc. Cet homme très actif sur Instagram est d'une très grande érudition, d'un humour joyeux et communicatif et, ce qui ne gâte rien, ses vins sont de grande qualité, dont son **Chante Cocotte vin du Pays d'Oc 2018** très subtil.

La Masterclass qui suit s'appelle « **Le roi chambertin du domaine Trapet : le lieu, le style, le climat** ». Jean-Louis Trapet est venu avec sa femme et ses deux fils. Il a apporté tellement de notes sur des sujets historiques qu'il a du mal à trouver ses feuilles et il pourrait raconter mille histoires s'il n'était freiné par l'horaire à respecter.

Jean-Louis dit que toute l'histoire depuis 1860 est un travail de famille. Il raconte les choix qui ont dû être faits à l'occasion du phylloxéra et rappelle que le 1893, d'un millésime très chaud, fut un éclatant succès.

Le **Chambertin domaine Trapet 2020** a un nez très subtil et pur. En bouche il y a une belle attaque fruitée, toute en suggestion. Le fruit est beau et le vin est subtil. Il est encore en éclosion, mais il est plutôt ouvert pour un vin si jeune avec une belle intensité de fruits rouges.

Le **Chambertin domaine Trapet 2015** a un nez de vin plus concentré. Il a beaucoup de rondeur et de cohérence. C'est un vin de douceur et d'élégance. Son finale est d'une grande finesse.

Le **Chambertin domaine Trapet 2005** a un nez très élégant et pur. La bouche est large et gourmande. C'est un grand vin ensoleillé. Il a fluidité, charme et fraîcheur.

Le **Chambertin domaine Trapet 1985** est servi en magnum. Normalement les vins sont vérifiés par le vigneron lui-même et par l'équipe de préparation de la dégustation. Le verre qu'on me donne a une fatigue qui est tout-à-fait anormale pour un 1985. Je veux aller voir en coulisse s'il existe un verre d'un meilleur magnum, mais dans ma précipitation je m'étale de tout mon long car j'ai ignoré une marche pour accéder à l'estrade. Rien de cassé heureusement. La femme de Frank Ramage me tend un verre en me disant qu'il est pire, mais je le trouve plutôt meilleur. Je dirai en fin de dégustation à Jean-Louis Trapet, que je connais assez pour lui en faire la remarque, que cette fatigue excessive est un problème de cave. Il en conviendra.

C'est dommage de ne pas avoir bu un grand 1985 mais cela n'enlève en rien à la dégustation des 2020, 2015 et 2005 qui montrent à quel point le chambertin conçu par Trapet est l'un des plus subtils et émouvants qui existent.

Le Grand Tasting se termine toujours par une mise en valeur des brillants liquoreux de Bordeaux. La Masterclass s'appelle « **Grands Crus classés de Sauternes et Barsac en 1855, dans les années solaires** ». Ce qui est intéressant à signaler c'est que les six maisons représentées se sentent solidaires pour assurer la promotion de leurs vins que les jeunes boivent de moins en moins et leurs efforts ont dû payer, puisqu'ils annoncent que la demande est très forte et les prix en sensible hausse. Tant mieux pour ces vins de si grand plaisir que je n'oublie jamais dans mes dîners.

Le **Château Rayne-Vigneau 2016** présenté par Amélie Flé-Schultz a un nez parfait, une belle attaque saline. Le vin est d'un or clair limpide. La bouche est fraîche et d'un équilibre absolu.

Le **Château Lafaurie Peyraguey 2015** présenté par Vincent Cruège est beau, mais moins cohérent que Rayne-Vigneau.

Le **Château Coutet 2010** est un Barsac dont la famille Lur-Saluces a été propriétaire pendant deux siècles. Il a une bouche charmante marquée par la fraîcheur. Son style est tranchant et on sent du gingembre en fin de bouche. C'est un vin agréable et frais.

Le **Château Doisy-Daëne 2009** présenté par Jean-Jacques Dubourdieu a un nez vif et clair. Très frais et fluide ce vin est très grand, gourmand et parfait.

Le **Château Suduiraut 2005** présenté par Pierre Montégut a une couleur divine. Il est beaucoup plus foncé, d'un or doré (si l'on peut dire). L'attaque est d'une grande fraîcheur. Le vin est élégant et superbe, très riche et puissant.

Le **Château Guiraud 2003** est présenté par Sandrine Garbaye qui vient juste d'entrer en ce château après tant d'années de réussite au château d'Yquem. Le nez est franc et discret. C'est le plus gras de tous, épais et solide mais s'adoucit à la dégustation.

Les plus frais et agréables à boire sont pour moi les 2016, 2010 et 2005, mais les six sont absolument superbes. Ce sont tous des vins extrêmement plaisants et gourmands, que l'on devrait trouver plus souvent sur les tables, à l'instar de ce que je fais dans mes dîners, puisqu'il y a toujours deux liquoreux en fin de repas.

Que dire de ce Grand Tasting ? C'est un rendez-vous incontournable pour les amateurs de vins, pour avoir accès à des vins qui se trouvent rarement dans les commerces de proximité. Les Masterclass sont intelligentes et bien organisées avec des commentaires pertinents. Les deux vins les plus mémorables que j'ai bus sont le Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1959 en magnum, champagne magique et le spectaculaire Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Maison Hugel 1989. Mais j'ajouterai aussi le Champagne Dom Pérignon 2008 rosé, l'immense Vega Sicilia Unico 2010 et le Penfolds Grange 2018, trois belles émotions. Vive le Grand Tasting.

Ma fille aînée et ses filles viennent **déjeuner à la maison**. Ma femme a prévu un curry d'agneau à la cardamome et pour l'apéritif du boudin blanc et d'autres petits amuse-bouches. Il me semble qu'un vin blanc serait plus adapté à l'apéritif et pour le plat, j'imagine un rouge ancien assez fort.

Le **Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre Alain Robin 1983** a une jolie couleur vue à travers le verre légèrement poussiéreux. Le niveau est proche du bouchon. A l'ouverture à 9 heures du matin, le nez est marqué et prometteur. Comme je l'imaginai, l'accord avec le boudin blanc coupé en lamelles et poêlé est divin, la gourmandise du boudin faisant sourire ce joli vin blanc, minéral, fruité et cohérent.

C'est un vin très agréable et gastronomique qui accompagnerait des poissons de rivières en sauce.

Le **Château La Gaffelière Naudes Saint-Emilion 1953** a un niveau haute épaule et un nez à l'ouverture racé. Il est maintenant à table épanoui, et montre sa puissance et sa noblesse. Il est

particulièrement long en bouche. Ma petite-fille lui trouve un goût de feu de cheminée. C'est vrai et cela lui donne encore plus de noblesse.

L'accord avec le curry d'agneau est réussi, même s'il n'était pas évident sur le papier. L'année 1953 est brillante en ce moment. Sa puissance et sa jeunesse sont une belle surprise pour un vin de presque 70 ans.

Le dessert est de petites tartes individuelles au citron avec des meringues. J'avais gardé suffisamment d'une bouteille de **Vin de Chypre 1870**. C'est toujours un enchantement de voir la vivacité et la complexité d'un vin de 152 ans si conquérant et si joyeux. Sa puissance lui permet d'affronter les saveurs citronnées. Un régal. Ce fut un beau déjeuner.

Amicales salutations de François Audouze