

Dans le sud déjeuner aux pieds de porc, présentation des 2020 des domaines familiaux de Bourgogne, dîner au château de Louvois de Laurent-Perrier et dégustation de sept itérations du Laurent-Perrier Grand Siècle au siège de Laurent-Perrier.



Ce **Tokaji Szamorodni Dry Hongrie 1947** est tout à fait étonnant du fait qu'il est sec. Belle expérience.

Depuis deux jours des pieds de porc cuisent lentement avec des légumes. Nous recevrons demain des amis qui adorent les pieds de porc.

Ma femme me demande un vin blanc pour la cuisson. J'ouvre un **Hautes-Côtes de Nuits Clos Saint Philibert Domaine Méo-Camuzet 2011**. C'est un vin d'entrée de gamme de la maison Méo-Camuzet mais je lui trouve une personnalité beaucoup plus affirmée que ce que j'attendais.

Je choisis les autres vins du repas. Notre ami m'a annoncé qu'il apportera un Tokaji 1947. Je choisis au hasard dans la cave du sud, pour le plat, un Châteauneuf-du-Pape, un vin qui a belle allure mais dont l'étiquette de l'année a disparu. Nous verrons.

Le lendemain matin j'ouvre le Châteauneuf-du-Pape Clos du Mont-Olivet et le bouchon ne porte aucune indication de l'année ce que je regrette car cette indication devrait exister sur le bouchon. Le nez est prometteur et je verrai ensuite sur mon livre de cave que le millésime est 1996.

J'ouvre ensuite un Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle magnum sans année dont le millésime de base est 2012 avec des champagnes plus anciens. Le bouchon très long vient bien et le

pschitt est de belle puissance. C'est agréable quand on n'est pas obligé de lutter pour extraire un bouchon.

Les amis arrivent et l'apéritif consiste en des gougères et du foie gras que l'on tartine sur de pain. Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle magnum sans année** est d'une forte personnalité. Il en impose par sa grâce, sa noblesse et sa complexité. Non seulement il est noble, mais il est aussi brillant, généreux et large. C'est un champagne qui impressionne.

Le pied de porc est parfaitement cuit et se détache avec une extrême facilité. C'est un plat délicieux avec des légumes cuits idéalement. Mon ami est subjugué par l'accord avec le **Châteauneuf-du-Pape Clos du Mont-Olivet 1996**. Car son acidité se fond dans la douceur du plat bien gras. C'est en effet un accord parfait d'un jeune Châteauneuf de belle acidité avec une viande fondante et grasse à souhait. Le vin n'est pas très long mais il est plein de charme.

Le champagne convient parfaitement au fromage Jort. Ma femme a fait des poires recouvertes de chocolat pour accompagner le Tokaji. Il s'agit d'un **Tokaji Szamorodni Dry Hongrie 1947** qui est coiffé d'un bouchon très court et dont le parfum me fait immédiatement penser à un vin jaune ou à un marc, tant l'alcool ressort, sec et puissant. Un Château Chalon offrirait le même parfum.

Le vin est très agréable, long, mais pour mon goût n'a pas la moindre similitude avec un Tokaji traditionnel. L'accord avec le dessert se trouve assez bien et le vin se montre agréable, puissant et à forte empreinte comme le ferait un vin jaune.

Nos amis se sont régalés avec le pied de porc et ont applaudi l'accord avec le vin du Rhône. Par un dimanche ensoleillé nous avons passé un excellent déjeuner d'amitié.

La dégustation organisée par **les domaines familiaux de Bourgogne** est l'événement le plus prestigieux des manifestations où le vin est concerné. Lorsque j'arrive au Pavillon Ledoyen, la queue s'étend à l'extérieur du bâtiment pour valider les réservations. Il y a à l'heure où j'ai été invité un grand nombre de sommeliers des restaurants les plus prestigieux, ainsi que les professionnels et amis des domaines.

Commencer une dégustation par les vins du domaine Armand Rousseau, suivie peu après par les vins du domaine Georges Roumier est quelque chose de peu banal. Je vais à cet événement beaucoup plus pour saluer des vigneron amis que pour juger de la qualité du millésime 2020 qui s'annonce absolument exceptionnel.

Je suis frappé par la qualité de tous les vins, qui me semblent réussis sans la moindre faute pour tous les stands que j'ai visités. Et les qualités intrinsèques des domaines, leurs personnalités et leurs volontés s'expriment avec une grande clarté. Mes coups de cœur iront au domaine Marquis d'Angerville, au domaine de Villaine et son Bourgogne La Digoine, les domaines Trapet, Rousseau, Méo-Camuzet, Jacques Frédéric Mugnier, Roumier, les domaines Leflaive, Lafarge, Dujac Henri Gouges.

Tous ne proposent que du bonheur. La Bourgogne exprime de mieux en mieux son génie.

Je suis invité par **Lucie Pereyre de Nonancourt** et **Edouard Cossy** au **Château de Louvois** pour un dîner et une expérience autour du Champagne Grand Siècle de Laurent Perrier. Au moment où je sonne au portail du château, avant même que je ne dise un mot, on me dit : « bonjour M. Audouze », ce qui fait plaisir à entendre.

Lorsque je gare ma voiture, **David** vient m'accueillir et me dit : « lorsque vous étiez venu, vous aviez apporté un Côtes du Jura de 1959 ». Ceci remonte à 2014. Quelle mémoire !

A l'heure de l'apéritif on sert à Lucie, Edouard et moi le **Champagne Grand Siècle Laurent Perrier Itération n° 23 Magnum**. Le champagne Grand Siècle est fait de l'assemblage de trois millésimes dont la participation dans l'ensemble est pensée pour essayer d'atteindre un champagne parfait dont la somme des qualités sera supérieure à celles de chacun des trois vins. Cette philosophie déterminée par Bernard de Nonancourt, le dirigeant iconique de Laurent Perrier, exprime une volonté absolue d'excellence.

Le numéro 23 est gracieux et élégant et profite des petits amuse-bouches élégants.

Le sujet de ce soir est de prendre connaissance du **Champagne Grand Siècle Laurent Perrier 'Les Réserves' Itération n° 20 Magnum**. 'Les Réserves' indique que le Grand Siècle Itération n° 20 a été gardé pendant vingt ans en cave. C'est donc une édition faite de vins qui ont mûri plus longtemps. Elle est destinée à des amateurs de champagnes anciens.

Nous allons goûter Les Réserves mais aussi l'Itération n° 20 d'origine et aussi goûter les trois vins qui font partie de l'assemblage de cette Itération, les 1996, 1997 et 1999.

A mon arrivée j'ai apporté en cuisine deux vins, dont un à ouvrir tout de suite, un Château Chalon Jean Bourdy 1942 et une autre bouteille qui sera ouverte en fin de repas.

Le menu créé par **Valérie Marchandise** est : bisque de langoustines / tourte de tartoufle et truffes noires / entre la poire et le fromage.

Le **Champagne Grand Siècle Laurent Perrier Itération n° 20** d'origine est d'une fraîcheur de folie. Il a l'esprit Grand Siècle, champagne que je considère comme romantique.

Le **Champagne Grand Siècle Laurent Perrier 'Les Réserves' Itération n° 20 Magnum** est imposant, avec un nez confondant de puissance. Le champagne est éclatant, immense, glorieux.

Le **Champagne Laurent Perrier 1999** est atypique, hors norme, ne faisant rien pour être aimé et donc on l'aime pour son côté fugueur rebelle. J'adore quand un vin ou un champagne me surprend par son côté sauvage, pirate, hors norme.

Le **Champagne Laurent Perrier 1997** est tout en puissance et sans défaut, mais contrairement au pirate, il offre moins d'émotion.

Le **Champagne Laurent Perrier 1996** est d'un équilibre total, d'une réussite absolue.

Le **Château Chalon Jean Bourdy 1942**, d'une grande année, est large et profond, intense et gastronomique. Il a bien accompagné les champagnes, mais n'a pas eu l'effet fécondant que je rencontre assez souvent dans ces associations, peut-être parce que j'étais concentré sur la compréhension des champagnes si variés.

La bisque de langoustines a été parfaite pour mettre en valeur les deux Itération n° 20. La tourte est tellement gourmande et la truffe tellement intense que tous les champagnes et le vin du Jura en profitent amplement, trouvant des largeurs nouvelles.

Ce qui est particulièrement intéressant, c'est à quel point les deux Itération 20 sont des champagnes différents. L'un est dans la grâce pure et le charme et l'autre, le 'Les Réserves' est en puissance glorieuse. Ils ont donc deux vies différentes et peuvent se compléter. C'est une incitation à les ouvrir ensemble.

J'ai classé les champagnes dans cet ordre : **l'Itération 20 en premier, suivi du 1999 si hors norme, puis le 'Les Réserves' pour sa complexité, ensuite le 1996 si parfait et le 1997 complexe mais moins charmeur que les autres.**

J'ouvre en cuisine le **Vin de Chypre 1869** au bouchon court, au parfum diabolique et au goût de poivre, de sel, de réglisse et d'agrumes sagement acides, vin d'une intensité infinie.

Notre dîner au château de Louvois a été particulièrement agréable. Nous avons parlé de mille et une choses et j'ai été heureux de l'honneur qui m'a été fait de goûter ces champagnes nobles.

Le lendemain matin, avec **Lucie Pereyre de Nonancourt** et **Edouard Cossy** nous nous rendons au siège de la maison de champagne Laurent-Perrier. Après une visite des caves et des chais nous entrons dans la très jolie salle de dégustation pour un voyage dans le monde du Grand Siècle guidé par **Maximilien Bernardeau**.

Nous allons boire sept **Itérations portant les numéros 24, 23, 22, 21 en bouteilles et les numéros 20, 17 et 15 en magnums.**

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

L'Itération 24 est faite de l'assemblage de 2007, 2006 et 2004 dans les proportions 60 – 20 – 20 %. Le champagne est salin, frais, large et un peu court. Ce champagne a été commercialisé en 2019.

L'Itération 23 est faite de l'assemblage de 2006, 2004 et 2002 dans les proportions 60 – 25 – 15 %. Le champagne a été dégorgé en 2022. Il est en bouteille et nous l'avons bu en magnum hier à Louvois. Il est plus riche que le précédent et on sent la craie. Il est plus strict que le n° 24. Le n° 24 est plus gourmand et le n° 23 est plus dynamique.

L'Itération 22 est faite de l'assemblage de 2004, 2002 et 1999 dans les proportions 55 – 30 – 15 %. Il a un nez très expressif. Il est large, agréable, accueillant, salin. Il se boit avec plaisir. Dégorgé en 2017, il est plus gourmand et d'une couleur plus dorée.

L'Itération 21 est faite de l'assemblage de 2002, 1999 et 1997 dans les proportions 60 – 25 – 15 %. Il a une extrême fluidité, une belle clarté. Ce champagne dégorgé en 2017 est noble et très grand.

Nous passons maintenant aux Grand Siècle présentés en magnums.

L'Itération 20 est faite de l'assemblage de 1999, 1997 et 1996 dans les proportions 60 – 20 – 20 %. Il a été dégorgé en 2019. Le nez est fabuleux, incomparable aux nez précédents. Le vin est très affirmé, large et gras tout en ayant un trajet très affuté.

La bulle est de belle énergie et le finale est superbe. Il a une belle fraîcheur. Il est grand. Il devient de plus en plus large et charmeur lorsqu'il s'échauffe dans le verre.

L'Itération 17 est faite de l'assemblage de 1995, 1993 et 1990 dans les proportions 60 – 20 – 20 %. Ce sont les premières 'Les Réserves' de Grand Siècle. Sa couleur est encore très claire et le parfum est discret. La largeur à l'attaque est saisissante. Ce champagne est absolument parfait et je trouve en lui le romantisme que j'adore.

Ce champagne très équilibré est parfait, gourmand et grand.

L'Itération 15 est faite de l'assemblage de 1990, 1988 et 1985 dans les proportions qui sont probablement de 60 – 20 – 20 %. Il a été dégorgé en 2021. Le nez est superbe et expressif, l'attaque est gourmande. Le vin est plein. Je ressens un peu de pain d'épices. Il est profond, très cohérent, superbe. Je le sens gastronomique et assez viril. Le finale est beau et très long. C'est un vin vif, équilibré et salin.

Que dire de cette dégustation ? Elle est faite en salle dans une atmosphère sérieuse, et nos émotions ne sont pas comparables à celles que nous avons eues au château. C'est un exercice plus 'chirurgical'.

Tous les champagnes sont grands et l'on voit l'influence du vieillissement. Plus ce champagne vieillit et plus ses qualités s'élargissent ainsi que sa personnalité. Les trois préférés sont les plus anciens servis en magnum car l'effet du volume du flacon est déterminant. J'ai un faible pour le numéro 20, puis le 15 et le 17 trois vainqueurs si différents.

Le Champagne Grand Siècle est un grand champagne qui mérite de vieillir dans la cave de celui qui en a acquis, car l'effet du temps est magique. J'ai découvert sur ces deux événements que le Grand Siècle qui correspond à une volonté d'excellence est capable d'une variété d'expression que je n'attendais pas, montrant que l'assemblage de trois millésimes n'exclut pas la diversité.

Voilà, au château et en cave, deux grands moments d'immersion dans le monde du Grand Siècle.

Amicales salutations de François Audouze