



On peut imaginer ma surprise et ma joie quand j'ai ouvert une bouteille de **Grand Chambertin Domaine Sosthène de Grésigny** à l'année illisible, qui s'est révélée être **1919**, comme on le lit nettement sur le bouchon. Ce fut le plus grand vin du 127^{ème} dîner.

Bulletin n° 358

Les deux dernières Master Class du Grand Tasting et le 127^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Ledoyen.

Le **Grand Tasting** du Carrousel du Louvre continue par la Master Class consacrée au champagne Philipponnat. Charles Philipponnat nous présente le Clos des Goisses, emprise qui a le droit de s'appeler « Clos » car elle est ceinte de murs. Sa surface est de 5,5 hectares en 14 parcelles. Le terrain très pentu est orienté plein sud sur la Marne. La plantation est de 70% de pinot noir et 30% de chardonnay. Le champagne Philipponnat a été acheté par le grand-oncle de Charles et peu après, dès 1935, le Clos des Goisses est né. La moitié des vins du Clos sont commercialisés sous le nom Clos des Goisses, l'autre moitié étant assemblée dans d'autres champagnes de la maison.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1999** a une très forte personnalité. Il est fumé et évoque le beurre et les gâteaux secs. Ce qui est impressionnant, c'est le final, viril mais très frais. Dosé à 4,3 grammes, il affiche une forte personnalité.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1994** n'a pas été commercialisé, car il a été jugé à l'époque insuffisant. Mais il a été conservé. Sa bulle est très active. Le nez est multidirectionnel. En bouche, il est plus ample mais a moins de personnalité. S'il reste un peu de l'ingratitude de son année, il est clair qu'il a progressé et il justifiera pleinement qu'on lui donne son nom dans quelques années.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2000** a un nez beaucoup plus racé. La bulle est active. Il y a du beurre du caramel, de la brioche, mais aussi la fraîcheur et un final d'une élégance rare. C'est un champagne charmant et de plaisir d'un millésime un peu gras.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1998** a un nez subtil. Il est très champagne. Riche, fort, avec peut-être un soupçon de moins de complexité. Le fumé est assez extraordinaire et le final immense. Michel Bettane le trouve musqué. Une fois de plus, cette présentation est démonstrative et convaincante.

Ma fille aînée m'a annoncé sa venue. La première destination, c'est forcément le stand de Jean-Luc Thunevin parce que ma fille adore sa cuvée Constance et ses vins de Bad Boy. Et c'est l'occasion de bien rire puisque Jean-Luc est convaincu que la seule connaisseuse de vins de ma famille, c'est ma fille. Je conduis ensuite ma fille et ses amis à des stands de vins que j'apprécie et je reviens à la dernière Master Class, celle de vins dorés.

Le sujet est Sauternes et Barsac 2006, présentés par leurs vignerons. Nous commençons par **Château Climens 2006** présenté par Bérénice Lurton, présidente de l'association des vins de Barsac et Sauternes. Le nez évoque les fruits confits. La bouche est très fraîche, le fruit est discret. Le vin n'est pas très ample, mais élégant. Le final est riche avec un peu de poivre, mais pas très long. C'est un vin élégant qui vieillira bien.

Le **Château Coutet 2006** est d'un nez plus discret et d'une bouche moins riche que Climens. Il est plus dur, plus tendu. Il s'ouvre et l'on voit qu'il est plus carré, plus soldat alors que Climens est plus féminin. Le final est très frais, légèrement salin. J'aime bien cette structure carrée, les fruits confits et le final plus long.

Le **Clos Haut-Peyraguey 2006** est beaucoup plus fluide, voire fluet, mais agréable. Il a moins de coffre, mais il est très agréable, élégant et fluide. J'aime sa gracilité.

Le **Château Lafaurie-Peyraguey 2006** a un nez opulent. Il est riche, généreux, au final un peu court. Le vin est à la fois rêche et charmant, avec des petites notes torréfiées. Les notes confites et abricot sont très plaisantes.

Le **Château Suduiraut 2006** a une couleur très riche. Il est de belle élégance. Il est parfait de rythme. Il a la fraîcheur, la pureté, un potentiel de longue garde. Le final est le plus charmant et le plus long.

Le classement à ce moment de leur vie de ces bambins sera : Suduiraut, Climens, Lafaurie, Clos Haut-Peyraguey et Coutet. Qu'en sera-t-il dans vingt ans ? Nous verrons bien.

C'est la dernière Master Class. Le moment est venu d'applaudir Franck et ses élèves de l'école de sommellerie Albert de Mun qui ont fait un service des verres parfait avec des températures idéales. Il faut remercier aussi Nicolas de Rabaudy qui a géré le rythme des conférences, et bien sûr Michel Bettane et Thierry Desseauve qui ont créé de tels liens avec les plus grands vignerons français que des centaines d'amateurs dans les Master Class et des milliers dans les stands ont pu avoir accès aux plus beaux fleurons de notre viticulture. Quand on garde en mémoire un Latricières-Chambertin Domaine Leroy 2007, un Vega Sicilia Unico 1995, un champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 1985, un Gewurztraminer Rangen de Than Sélection de Grains Nobles domaine Zind-Humbrecht 1989, un Yquem 1949, un Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1998, un Château Suduiraut 2006, et tant d'autres, on doit se dire que le Grand Tasting est un événement annuel incontournable.

Le 127ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Ledoyen**. Une équipe de télévision a proposé de filmer l'ouverture des vins ainsi que le repas, aussi, en accord avec Patrick Simiand, directeur du restaurant, nous occuperons un petit salon, pour ne pas indisposer les tables voisines si nous nous installions comme d'habitude dans la grande et belle salle du restaurant. Dans ce joli palais rien n'indique que le pays est en crise, car l'immense salle du rez-de-chaussée est réservée par une société événementielle pour un grand repas, et le salon qui jouxte le notre s'organise autour d'une table de 24 couverts. Le personnel bruisse comme dans une ruche.

L'ouverture des vins est particulièrement facile. Le seul bouchon qui me résiste est celui du Cos d'Estournel 1947, qui tressaute au lieu de glisser en remontant. J'aime les belles surprises. J'avais annoncé à mes convives un Grand Chambertin Sosthène de Grégnigny, Jules Régnier. L'année étant illisible, j'ai indiqué : # 1929, c'est-à-dire autour de 1929. Or le bouchon révèle avec une belle netteté qu'il s'agit d'un 1919. Les bourgognes de 1919 étant remarquables j'ai un large sourire, conforté par l'odeur du vin qui est particulièrement aguichante. J'annonce au journaliste qui me pose des questions pendant que j'officie qu'il ne me surprendrait pas que ce vin soit le gagnant des votes de ce soir. Nous verrons ce que l'avenir nous réserve. Les plus belles odeurs sont celle de ce Chambertin, du Cru d'Arche Pugneau 1948 qui est divinement agrume alors que le Gilette Crème de Tête 1953 a un parfum très classique. J'annonce à Vincent, efficace sommelier qui servira les vins ce soir, que nous inverserons sans doute l'ordre de service

des sauternes si les odeurs restent ce qu'elles sont près de cinq heures avant leur entrée en scène. Le Chambolle-Musigny Bouchard Père & Fils 1967 a une odeur avenante, tout comme les deux bordeaux rouges. Le responsable du projet télévisuel sent tous les vins et s'étonne que tous puissent être aussi prometteurs.

Notre table ce soir ne comptera que neuf personnes du fait d'une annulation de dernière minute. Des habitués sont présents, l'un des plus fidèles avec un de ses amis fidèle aussi, un nouveau fidèle qui devient assidu et régulier, le couple de japonais attachés à ces dîners dont la femme ne boit pas mais aime l'atmosphère et partager la joie de son mari, un couple de nouveaux venus dont le mari avait assisté à l'académie des vins anciens comme une autre convive qui écrit sur le vin.

J'avais demandé à Vincent d'ouvrir un quart d'heure avant l'heure du rendez-vous le **Champagne Dom Pérignon en magnum 1973**. Bien m'en a pris, car lorsqu'il me montre le bouchon et me fait goûter le champagne dont la bouteille est restée au frais, je suis inquiet. Le bouchon chevillé rétréci est devenu noir en surface, ce qui n'est pas bon. Et si l'attaque en bouche du vin est agréable, l'arrière-goût, bien après le final, est métallique et dérangeant. J'ai bien peur.

Lorsque tous les convives sont présents nous passons à table et le champagne est servi. Rien n'apaise mon inquiétude et ma voisine de droite exprime son dégoût. Mais le pire n'est jamais sûr. Les amuse-bouche sont de remarquables exercices de style mettant en valeur le talent du chef. Certains d'entre eux font oublier en partie la trace désagréable de l'arrière-goût. Par prudence je choisis de faire ouvrir un autre champagne qui puisse accompagner les huîtres, un **Champagne Diebolt Vallois Fleur de Passion 2002**.

Le menu créé par **Christian Le Squer** est d'une inventivité remarquable : Huîtres au naturel, belon et fines de claires / Tartare: langoustine-veau jus de carapaces à la vanille / Ecrevisses en croûte de pain virtuelle / Noix de St Jacques lutée jus de cèpes / Foie gras rôti en croûte de pain / Râble de lièvre au poivre, l'épaule façon Royale / Stilton / Ananas épicé en soufflé Passion. Pendant tout le repas, nous serons portés d'émerveillement en émerveillement.

Un des convives trouve que la belon efface toute trace de désagrément du Dom Pérignon alors que pour mon goût, c'est la fine de claire qui transcende le champagne blessé. Et lorsque l'on goûte l'excellent Diebolt Vallois, nous avons tous envie de reprendre du Dom Pérignon, tant il apparaît que le plus ancien a trouvé une complexité remarquable, quand le discours du plus jeune est balbutiant, non encore structuré par comparaison, alors qu'il est très bon. Le champagne blessé qui aurait été volontiers condamné a retrouvé une partie de sa splendeur, grâce à son attaque en bouche totalement indemne, au point même que ce champagne récoltera deux votes dans le jugement final.

J'avais aussi goûté avant l'arrivée des convives le **Champagne Henriot Réserve du Baron Philippe de Rothschild 1973** qui m'avait, par comparaison au Dom Pérignon blessé, fait une belle impression. Au moment où il est servi, j'ai peur d'une infime trace de bouchon mais il n'en est rien. Le champagne est beau, jaune de couleur et de goût, au citron calme et serein. Je le trouve assez exotique et atypique. Le tartare de langoustine et de veau est admirable et le champagne réagit bien sur le jus de carapace que l'on reprendrait cuiller après cuiller à l'infini.

Tous mes amis me disent au service du **Château Laville Haut-Brion 1994** : pourquoi un vin si jeune ? Et c'est vrai qu'il est jeune. Mais il a quand même quinze ans et profite bien de son début de maturité. Classiquement, il est riche de mille évocations où le fruit vert côtoie le minéral. C'est un beau vin blanc joyeux et l'écrevisse le lui rend bien.

Lorsque mes amis constatent que la noix de Saint-Jacques lutée est prévue sur deux bordeaux plus que cinquantenaires, ils sont étonnés de l'audace. Or, dès la première gorgée, la continuité gustative entre le **Château Petit-Faurie de Souchard Saint-Emilion 1955** et le plat est saisissante. On ne pourrait pas imaginer meilleur mariage. Pour certains autour de la table, c'est le **Cos d'Estournel 1947** qui se marie au mieux avec le plat, mais je pense que le Saint-Emilion épouse mieux la coquille que le Saint-Estèphe, alors que c'est l'inverse sur le diabolique jus de cèpe, qui a sa vie propre, car il n'est pas essentiel pour l'accord avec le mollusque, créant son propre accord avec les vins. Les couleurs des deux vins sont profondes et saisissantes de jeunesse. Le Cos a une trame d'une rare profondeur alors que le Souchard joue sur son

élégance. Le Cos est riche et profond, sérieux comme un Pape, alors que le Saint-Emilion nous aguiche par son charme. Les votes favoriseront le Cos, plus grand sans doute, mais il convient de signaler l'excellente tenue de ce 1955.

J'ai rarement mangé un foie gras aussi pur que celui réalisé par Christian Le Squer. Alors, pour les deux bourgognes, c'est du velours. Le **Chambolle-Musigny Bouchard Père & Fils 1967** est absolument charmant. Lui aussi sans âge, tant il fait jeune, joue très largement au dessus de son appellation. Il est agréable, sans souci, vin d'une extrême facilité en bouche, ce mot devant être pris comme un compliment. Mais à côté de lui, se trouve une pure merveille. Le nez du **Grand Chambertin Sosthène de Grésigny, Jules Régnier 1919** est d'une pureté exceptionnelle. C'est le bourgogne dans la perfection de sa définition. En bouche ce qui frappe tout de suite, c'est que le vin est intemporel. Il est inimaginable qu'il puisse avoir 90 ans, tant il est serein, riche, équilibré, velouté, doux, tout en ayant gardé une délicate acidité. C'est un vin dont je suis amoureux, qui provient d'une cave achetée il y a plus de dix ans, peut-être vingt, dont tous les vins ont été des splendeurs. Toute la table ressent une grande émotion.

Le râble de lièvre est d'une puissance extrême. Alors que le chef breton est surtout connu pour sa mise en valeur originale des produits de la mer, il nous fait ici l'étalage d'un talent majeur pour exécuter ce plat. Alors, même si l'**Hermitage de Vallouit 1978** est un très beau vin toujours présent à tous rendez-vous que je lui donne, il doit laisser la vedette au plat. Et il a raison, car il joue son rôle d'accompagnateur, qui apaise la bouche emportée dans le maelstrom gustatif d'un lièvre fou de richesse.

Goûtant les deux sauternes, je confirme à Vincent qu'il faut inverser l'ordre de service. Le **Château Gilette Crème de tête Sauternes 1953** accompagne le Stilton. J'ai déjà bu des Gilette beaucoup plus inspirés que celui-ci, qui joue en-dedans, sans émotion particulière. Le dessert est délicieusement dosé pour mettre en valeur le **Cru d'Arche-Pugneau Sauternes-Preignac 1948** qui nous offre une prestation très largement supérieure à ce que j'attendais. Le nez est riche, pointu d'agrumes frappé de poivre et en bouche c'est un festival d'agrumes, d'écorces d'oranges amères et de fruits confits.

Nous sommes tous saouls de ces découvertes culinaires décoiffantes, originales et osées. Si l'on met à part le Dom Pérignon, objectivement fatigué et blessé, dont nous avons extirpé le message au forceps, tous les autres vins étaient sans âge, tant ils avaient atteint une sérénité et un équilibre intemporels.

Nous ne nous sommes que sept à voter car une des convives, telle Cendrillon, s'est éclipsée avant minuit. Le 1947 et le 1919 figurent tous les deux dans les sept votes ce qui est remarquable. Seulement trois vins ont eu les honneurs d'être nommés premier, le Grand Chambertin Sosthène de Grésigny, Jules Régnier 1919 quatre fois, le Cos d'Estournel 1947 deux fois et le Château Laville Haut-Brion 1994 une fois.

Le vote du consensus serait : **1 - Grand Chambertin Sosthène de Grésigny, Jules Régnier 1919, 2 - Cos d'Estournel 1947, 3 - Cru d'Arche-Pugneau Sauternes 1948, 4 - Chambolle-Musigny Bouchard Père & Fils 1967.**

Mon vote est : **1 - Grand Chambertin Sosthène de Grésigny, Jules Régnier 1919, 2 - Cru d'Arche-Pugneau Sauternes 1948, 3 - Cos d'Estournel 1947, 4 - Chambolle-Musigny Bouchard Père & Fils 1967.**

L'accord le plus sublime, car le plus innovant, c'est la coquille Saint-Jacques avec les deux bordeaux rouges d'un demi-siècle. Le plus envoûtant, sensuel, c'est le foie gras avec les deux bourgognes. Un accord au vin dominant le plat est celui de l'Arche Pigneur. L'accord au plat dominant le vin est celui du lièvre. Nous avons vécu une succession d'émotions ébouriffantes. Le chef Le Squer est au sommet de son art. Le service des plats et des vins a été parfait. Ce 127^{ème} dîner est à marquer d'une pierre blanche.

Amicales salutations de François Audouze