

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Sans rapport avec ce bulletin, voici une **Romanée Marey et Liger-Belair 1919** qui sera bue en 2012 avec une Romanée Conti 1919 et un Chambertin Vieilles Vignes Rousseau 1919.

Grand Tasting, diverses master class dont Krug, le Clos des Goisses de Philipponnat, "le génie du vin" et le Taittinger Brut Millésimé.

La seconde Master Class du Grand Tasting à laquelle j'assiste est "**Voyage au sein de l'Univers Krug**", présenté par **Olivier Krug** selon un modèle que je connais bien. En effet, Olivier considère que la noblesse d'une maison de champagne, c'est l'assemblage. Aussi, dit-il, faire le Clos du Mesnil le joyau de la maison, c'est "facile", car il n'y a aucun assemblage et la seule décision de la direction est : "on fait ce millésime, ou on ne le fait pas". La dégustation va donc commencer par le supposé plus facile à faire.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2000** est d'un jaune clair un peu doré. Le nez est difficile à définir. J'y sens un peu de lacté. En bouche il y a du beurre, de la pâtisserie, de la brioche. La longueur est un peu retenue. Lorsqu'il s'ouvre, brioche et caramel apparaissent et un peu de poivre. C'est un champagne noble, mais je n'ai pas encore la vibration qui apparaîtra dans quelque temps. Bien ouvert il est épais, gras, solide, avec un final plus prononcé. Même s'il n'y a pas d'assemblage le Clos est vinifié en 5 parcelles distinctes, sachant que Krug possède au Mesnil 23 parcelles.

Le **Champagne Krug Vintage 2000** a une couleur identique. C'est impossible de le sentir, car à côté de notre salle, il y a un "atelier gourmet" où l'on cuit du poisson ! Le champagne est très toasté, presque fumé. Je le trouve très beau et il me parle plus que le Clos du Mesnil. Le Clos du Mesnil est plus délié, plus racé mais le Vintage est plus charmeur et plus directement franc.

Le **Champagne Krug Vintage 1998** a une couleur plus dorée. Le nez est discret, élégant. En bouche, il y a du gras sur une belle acidité. Il est très équilibré. Le 2000 cohabite bien avec le 1998. Aucun des deux ne domine l'autre.

Le **Krug Grande Cuvée** récent, présenté comme vin mystère n° 1, mais dont le mystère est éventé et pas le vin, a un nez superbe. Le vin est gourmand, généreux, immédiatement accessible. Lacté, beurré, brioché, il est gras, bien assis. Olivier explique que les bouteilles seront maintenant dotées d'un code explicatif. Celui de la bouteille montrée est 1110004 qui veut dire que le vin a été dégorgé

au premier trimestre 2011 et le code "0004" sur le site de Krug permettra de consulter l'histoire de cette cuvée, qui comprend des vins jusqu'en 1988, avec huit millésimes différents.

Le **Krug Grande Cuvée** présenté comme vin mystère n° 2 est plus ancien de trois à quatre ans que le précédent. Il est beaucoup plus crémé, plus gras. C'est un grand champagne agréable et opulent.

C'est un honneur que d'avoir goûté ces grands champagnes de forte personnalité.

La Master Class suivante est celle du "**Clos des Goisses du champagne Philipponnat**". Comme chaque fois, c'est **Charles Philipponnat** qui présente le bijou de sa maison, dont les millésimes 2001 et 2002 viennent d'être mis sur le marché depuis seulement quinze jours. La présentation est toujours faite du plus ancien au plus jeune.

Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1996** a une belle couleur de blé mûr. Le nez est très fluide. Le goût est toasté. Il y a une grande tension. On ressent noix et noisette. C'est un champagne puissant, très riche, mais qui n'est pas gras.

Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1997** est d'une couleur plus claire. Le nez est plus affirmé. Le vin est élégant, plus délicat. Charles dit qu'il est angélique. Je sens des herbes fraîches et une belle acidité. J'aime beaucoup la fraîcheur de ce 1997 qui contraste avec la puissance du 1996.

Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 2001** est d'un jaune plus foncé que les deux précédents, ce qui est étrange. Le nez est curieux, beurré. Charles dit que 2001 est un millésime gras. Il n'exclut pas qu'il y ait eu du botrytis. J'ai du mal à cerner ce champagne qui se cherche. Il est vineux, un peu brutal. Il ressemble un peu à un vin oxydatif avec du fruité. Son final hésite entre acidité et lacté.

Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 2002** est aussi très foncé. Le nez est superbe, avec du toasté, ce qui sous-entend que la bouteille de 2001 qui nous a été servie aurait un problème. Ce vin dégorgé en juin 2011 est un très grand champagne, plus accompli que le 1996. C'est un champagne immense.

Le Clos des Goisses est un champagne noble et racé. Le goûter avec Charles Philipponnat est un grand plaisir.

La Master Class suivante est "LE" clou du Grand Tasting. Elle a pour nom "**le génie du vin**". Le choix des vins correspond au goût de Michel Bettane et Thierry Desseuve.

Le **Champagne Joséphine Joseph Perrier magnum 1998** est d'un jaune d'un or clair. Le nez est discret. La bouche est gourmande, caramel, avec une belle acidité discrète. Il y a une très jolie variation sur les fruits confits. Dégorgé en juin 2008, il a beaucoup de charme. Jean-Claude Fromont dit que 1998 fut une année capricieuse et que son vin est très friand, avec du miel et des aspects beurrés. C'est un grand champagne.

L'**Hermitage blanc domaine Jean-Louis Chave 1995** est d'un or glorieux. Le nez est racé, intense, presque botrytisé. En bouche, il y a délicatesse et fluidité. Il fait un peu plus évolué que son âge, mais sans que le charme ne s'en trouve affecté. Il a un peu un goût de vin jaune. Il combine des suggestions de sauternes avec d'autres de Château Chalon. Il a des fruits jaunes, un alcool présent mais mesuré. Il est très gastronomique, très épanoui avec une belle patine. Je retrouve peu après le côté "huître" des Hermitage blancs. De grande fraîcheur, c'est un très grand vin.

Le **Bourgueil Les Busardières rouge domaine de la Chevalerie 1964** est présenté par un sympathique vigneron qui aura bien du mal à en parler tant Michel Bettane et Thierry Desseuve sont heureux d'avoir inclus ce vin dans leur présentation. Le rouge est un peu claret. Le nez est très strict, puritain. La bouche est faite de fruits bruns, de prunes. Jamais l'attaque en bouche ne correspondrait au millésime tant le vin semble jeune. Il est très astringent. Il "mange les joues". Il est d'une grande fraîcheur, délicat et très jeune. Michel Bettane évoque ses nuances d'épices, de réglisse et sa fraîcheur. Même s'il est un peu difficile, c'est un vin très authentique. Une belle expérience.

Le **Château Ducru-Beaucaillou 2005** est d'un rouge très noir. Le nez est fort, de cassis, framboise et menthe. Ce nez est assez incroyable et me fait penser à Vega Sicilia Unico. En bouche, c'est de l'anis, de la menthe et de la feuille de cassis que l'on ressent. Il est gourmand comme Vega Sicilia Unico. Il est riche et c'est un vin de gastronomie. Il a un très grand avenir et sera immense dans trente ans, comme le fut son aîné le 1961 légendaire. Dix minutes plus tard, il est gourmand, combinant fruits rouges et fraîcheur mentholée.

Alain Vauthier présente le **Château Ausone magnum 2000**. Quel cadeau ! Le rouge est très sombre. Le nez est riche et frappe par son élégance. On sent les bois et la truffe, avec de l'élégance de fruits noirs. Le nez est envoûtant. Dès le premier contact, le mot qui s'impose est "wow". Le deuxième mot est "élégance" et le troisième "équilibre". C'est un vin de très grande longueur, gourmand mais encore tellement jeune. Le final est immense.

Le **Clos de La Roche Grand Cru Vieilles Vignes domaine Ponsot 2007** est présenté par Rose-Marie Ponsot qui gère le domaine avec Laurent Ponsot. Le passage après l'Ausone pourrait sembler difficile, mais en fait cela marche très bien car les deux vins ne se neutralisent pas. Le vin est d'un rouge rubis clair. Le nez est incroyablement charmeur. Le vin est élégant et subtil, très bourgogne. Il est tout en nuances. Le fruit apparaît surtout sur le final très marqué. Le vin est très charmant et gourmand. Il y a une belle astringence bourguignonne. Ce vin a été vendangé en 2007 quinze jours après les autres domaines. C'est un grand vin.

Le **Gewurztraminer Grand Cru Mambourg domaine Weinbach Quittessence de Grains Nobles 2008** est d'un or subtil magnifique. Le nez est une bombe. C'est les mille et une nuits. Malgré l'opulence, je vois des notes marines et iodées. En bouche, il est gras, au final très complexe et très riche, avec une grande fraîcheur. S'il est sucré, il est d'une grande pureté. C'est un vin magnifique et noble, gourmand et élégant, à l'extrême fraîcheur.

Le **Rivesaltes Cuvée Aimé Cazes vin doux naturel 1963** est présenté par Lionel Lavail qui nous indique que c'est le premier millésime de la cuvée Aimé Cazes. C'est un rivesaltes ambré provenant de vignes centenaires qui a bénéficié d'un élevage de trente ans en foudres sans aucun ouillage. La gestation est si lente que la maison Cazes commercialise le 1978 seulement aujourd'hui. La couleur est de thé, d'ambre roux. Le nez charmeur, typique de rivesaltes, est doux mais annonce la rigueur. Le vin est magnifique et gourmand. Pruneau, fruits confits, avec des tonnes d'épices douces. Il est joyeux, charmeur. On en mangerait. Ce vin, mis en bouteilles en 1997, est d'une grande fraîcheur, fait pour la gourmandise et la gastronomie.

De cette éclectique présentation, deux vins émergent pour moi par leur perfection absolue, l'Ausone et le Weinbach. Mais les autres méritent aussi une grande considération. Ce fut une belle dégustation.

La Master Class à laquelle j'assiste ensuite est celle du **"Taittinger Brut Millésimé"**. J'y vais surtout pour écouter **Pierre-Emmanuel Taittinger**, véritable tribun, qui vit son champagne avec ses tripes et sa joie de mordre dans la vie. Une de ses formules désormais célèbre, c'est de dire qu'un bon champagne, c'est celui qui donne envie de faire l'amour ensuite.

Les quatre champagnes ont été dégorgés en juin et dosés un peu moins qu'habituellement.

Le **Champagne Taittinger Brut Millésimé 1996** est d'un beau jaune d'or. La bulle est très fine et le nez très pur. On ressent le beurre et la crème. Le vin est fort, carré. Il y a un final de vanille et de miel. L'acidité apparaît maintenant, avec la tension. C'est un champagne strict mais plaisant.

Le **Champagne Taittinger Brut Millésimé 1995** est du même or et le nez est très élégant. J'adore l'élégance et le vineux de ce 1995 qui me plaît plus, car il est plus gourmand. On voit apparaître du beurre et un toast léger. Il est chaleureux, équilibré, un peu poivré. C'est un vin de grande pureté et de grand équilibre.

Le **Champagne Taittinger Brut Millésimé 1990** est d'un or plus clair. Le nez est fumé, champignonné, peu plaisant. La bouche est d'une attaque merveilleuse, pleine de charme. Puis son

évolution apparaît ainsi que des parfums de champignon. Il est gras et crémé. C'est un champagne de gastronomie.

Le **Champagne Taittinger Brut Millésimé 1989** est d'un or plus prononcé. Le nez est semblable à celui du 1990 mais plus discret. Le champignon est présent mais très délicat. C'est un vin de plaisir. Il est à noter que le champignon n'est pas un signe d'évolution, car ce champagne très élégant et de grande fraîcheur est d'une folle jeunesse.

Si les champagnes sont très intéressants, la vedette est incontestablement Pierre-Emmanuel, homme incroyablement chaleureux. Nous avons voulu aller grignoter ensemble aux stands de restauration debout, mais Pierre-Emmanuel Taittinger est interrompu partout car les gens veulent lui parler et il ne résiste à personne. J'ai pris des fromages, un collaborateur de Taittinger a pris des huîtres, Pierre-Emmanuel a pris des quiches, et de son stand, comme par miracle, arrive un **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1999** extrêmement plaisant dans ce contexte de dinette. Pierre-Emmanuel est tant assailli qu'il distribue son champagne à tous ceux qui se présentent et il faut doubler la mise de cet excellent champagne. C'est cela le Grand Tasting, des rencontres et une grande générosité.

Amicales salutations de François Audouze