



Un **Richard Geoffroy** en hologramme présente Dom Pérignon 2003.

Grand Tasting, master class des vins d'Ornellaia. Visite aux Champagnes Deutz, déjeuner au siège de Deutz, présentation de Dom Pérignon 2003 au "Rosenblum Collection and friends".

La dernière Master Class à laquelle j'assiste est "**Ornellaia, cru fastueux de la Toscane**". Le **Bolgheri Le Serre Nuove dell'Ornellaia rouge 2008** est d'un rouge très foncé. Le nez, très riche, est velouté. La bouche est marquée par l'astringence. C'est un vin strict, généreux en tannins, qui est tout sauf flatteur. Il est d'une belle mâche, mais je le trouve trop strict, sans concession.

Le **Bolgheri Superiore rouge Ornellaia 2008** est d'un rouge très noir. C'est un vin qui a été élevé vingt-et-un mois en fûts dont deux tiers de bois neuf. Le nez est discret et très élégant. La bouche est beaucoup plus ronde, le bois est noble. C'est un grand vin, mais il faudra attendre des années pour qu'il devienne charmant.

Le **Bolgheri Superiore rouge Ornellaia 2007** a la même couleur d'un rouge noir. Le nez est très droit, subtil. En bouche il est nettement plus civilisé. La râpe est plus belle, plus acceptable. L'œnologue parle de fraîcheur et de soyeux des tannins. Thierry Desseauve, qui dirige la Master Class m'étonne quand il parle de rondeur et donne des qualificatifs de douceur pour ces vins durs et qui ne deviendront charmants qu'avec l'âge. Car pour moi, ce vin est assez dur, avec seulement des tannins et pas de fruit. Le final est de cassis. Lorsque le 2008 s'ouvre, il est plus exubérant et rond que le 2007.

Le **Bolgheri Superiore rouge Ornellaia 1998** est d'un rouge plus tuilé que les autres années. Le nez est beaucoup plus chaleureux et civilisé. La bouche est beaucoup plus arrondie, cohérente, intégrée. Le vin est rond et équilibré. Le bois est très bien dosé.

Il se trouve que je n'avais pas pu rester pour le traditionnel cocktail organisé par idealwine. Entre deux master class, Angélique de Lencquesaing me propose de goûter un verre du **Château Haut-Bailly 2000 en jéroboam** ouvert hier. Ce vin est élégant, raffiné et dans un état d'accomplissement proche de son sommet historique. Je suis entré dans cette master class avec mon verre et quand je compare les Ornellaia avec le bordelais, "il n'y a pas photo", comme on dit, car le soyeux, la douceur, l'équilibre sont du côté du Haut-Bailly. J'ai du mal à imaginer qu'Ornellaia ait pu, sur d'autres

millésimes, surclasser les bordelais qui lui étaient opposés à l'aveugle. Ces vins italiens sont bien faits, mais il faut attendre plus de vingt ans si on veut jouir de leurs subtilités.

Entre les master class, je suis allé saluer des vignerons et picorer de-ci-delà quelques beaux vins. Quelques vins m'ont plu, nommés dans le désordre, les beaujolais de la Villa Ponciago, absolument gourmands et nobles, la Cuvée Winston Churchill 1999 de Pol Roger, le Champagne Pierre Peters Les Chétillons 2004, le vin de paille Château d'Arlay 2006, La Petite Sibérie, Côtes du Roussillon Villages 2009 du domaine Le Clos des Fées d'Hervé Bizeul et beaucoup d'autres encore.

Si je devais retenir trois vins de ce Grand Tasting, ce qui est très réducteur, ce serait : **1 - Château Ausone 2000 en magnum, 2 - Gewurztraminer Grand Cru Mambourg domaine Weinbach Quitessence de Grains Nobles 2008, 3 - Château Haut-Bailly en jéroboam 2000.**

Cette édition du Grand Tasting, événement de plus en plus populaire, fut un grand millésime, avec de très grands vins, des rencontres de grands vignerons, et une générosité qui transpire à tous les stands. Une réussite.

La **maison de champagne Deutz** m'invite à la visiter. J'arrive à 10h30 au siège, et je découvre la maison bourgeoise de William Deutz, de style Second Empire, avec des décorations chargées mais de grand intérêt. Tout a été gardé dans le respect de cette période fastueuse. Le salon d'apparat, le salon chinois, et plusieurs très jolies pièces nous mettent dans l'atmosphère d'un temps où l'on prenait son temps.

Cette maison de champagne est une des seules où l'on puisse dire : "nous allons monter à la cave". Car sur la colline, l'entrée des caves est très au dessus de la belle propriété. Dans une grande salle où subsistent d'imposants foudres, primitivement charpentée de bois et restaurée "à la" Eiffel, avec des poutres rivetées et des poteaux en fonte, des présentoirs montrent des documents de plus d'un siècle qui attestent de la vocation exportatrice de ce domaine, sous la houlette d'un William Deutz qui apparaît sacrément entreprenant.

Après la visite des installations nous descendons de la cave, ce qui est une expression assez originale, et de retour à l'hôtel particulier, dans une salle qui a servi de jardin d'hiver, aux papiers peints sinisants restaurés, je vois sur la table en verre des feuilles imprimées à la date de ce jour, avec des cercles pour poser les verres de dégustation et les noms des champagnes que nous allons boire.

Le **Champagne Amour de Deutz 2002** a un nez élégant et un goût joliment fumé et toasté. Très beau et élégant il est agréable à ce moment de sa vie.

Le **Champagne Amour de Deutz 2000** a un nez plus marqué. Le vin est plus rond, avec un peu moins d'ampleur. Il est gourmand.

Le **Champagne Amour de Deutz 1999** a un nez plus discret. Il est plus strict mais se distingue par un joli floral. Les trois sont marqués par l'élégance. Le 2002 est le plus grand avec de l'ampleur, mais les deux autres, avec des esquisses de noisettes, se tiennent bien dans le verre.

Le **Champagne Blanc de Blancs Deutz 1989** a un belle couleur dorée. Le nez est un peu évolué. Il est complexe, surtout dans le final, avec des notes de moka et de pâtisserie. Fabrice Rosset évoque des parfums de fleurs séchées pour ce vin dégorgé en 2004. Le champagne est élégant avec une belle acidité. Il est noble, goûteux et agréable à boire.

Nous passons maintenant à quatre William Deutz qui ont du pinot noir, alors que l'Amour n'est que chardonnay.

Le **Champagne Cuvée William Deutz 1996** montre instantanément sa différence avec les Amour. Le vin est riche, solide, complexe, de fruits dorés. La finale acide est très belle. On le sent gastronomique.

Le **Champagne Cuvée William Deutz 1990** a un nez très puissant et déjà tertiaire. Il faut accepter son caractère assez inhabituel. Torréfié, avec des fruits compotés, il interpelle, mais on le sent aussi gastronomique.

Le **Champagne Cuvée William Deutz 1988** est superbe, magique, et il est totalement intégré. Il a tout pour lui, avec un équilibre parfait. Il est jeune et dans un état de grâce.

Le **Champagne Cuvée William Deutz 1985** a un nez très élégant. Il est charmant, féminin, avec une autre forme de perfection, marquée de beurre et de toast. Le 1988 et le 1985 forment un couple masculin - féminin, de grand raffinement. Mon cœur se prononce en faveur du 1985.

Le **Champagne Brut millésimé Deutz 1982** a une couleur presque orangée, ce qui est curieux. Le vin est trop évolué et une autre bouteille ouverte semble marquée par le même signe d'évolution.

Le **Champagne Brut millésimé Deutz 1975** est fait à 100% de pinot noir. Le nez est magnifique. Le vin est un peu rêche mais plaisant à l'attaque, puis il se montre difficile, manquant de structuration un peu comme ce que j'avais ressenti avec le 1990.

En faisant un nouveau tour de tous les verres maintenant aérés, le 2002 est fringant, le 2000 est brillant, le 1999 plus effacé. Le 1996 est gourmand, le 1990 s'est assemblé et va vers moka et caramel, le 1988 est grand, mais c'est le 1985 qui est exceptionnel. Il a tout pour lui, le charme, la finesse et l'élégance.

Je suis évidemment honoré que trois des dirigeants de ce domaine m'aient consacré autant de temps et aient choisi de si belles bouteilles à déguster. Nous descendons dans une belle salle à manger privée pour le déjeuner à quatre, dont le menu est : langoustines sauce Aurore / lotte sauce champagne et son riz / plateau de fromages / pomme cannelle au four.

En lisant le menu, je me demande à quel moment je pourrais faire intervenir la bouteille que j'ai dans ma musette dont aucun de mes hôtes ne soupçonne l'existence. Il me semble que ce doit être au début, car la sauce Aurore sera la plus apte pour l'expérience que j'aimerais faire. J'ouvre ma musette et je montre le **Vin de l'Etoile, Coopérative vinicole de l'Etoile 1952** à la magnifique couleur d'un ambre clair. J'ouvre la bouteille avec un tirebouchon normal et le bouchon se brise, mais tout rentre dans l'ordre. Le parfum du vin est magique, d'une rare puissance. Mes hôtes sont évidemment surpris de cette ajoute au programme.

L'idée qui me vient, échafaudée sans avoir bu, est la suivante : goûter la sauce riche des langoustines, boire le Champagne Amour de Deutz 2003 d'une belle délicatesse, goûter la sauce, boire du vin de l'Etoile puis goûter le 2003 et à mon sens, cela doit propulser le champagne Deutz à des hauteurs rares. Nous procédons ainsi et Michel Davesne, l'œnologue de la maison est saisi par la pertinence de cette succession et de l'effet multiplicateur du jurassien sur le champagne.

C'est alors que l'on entend toc-toc. Un visage féminin se montre subrepticement puis s'affirme, puis envahit la place. L'épouse de Fabrice Rosset ainsi que sa fille nous rendent visite. Elles s'assoient, on leur tend des verres des deux vins et elles nous rejoignent pour l'expérience, sans la sauce Aurore. Et madame Rosset, très affirmative, donne son verdict : "je ne trouve pas que le vin du Jura rehausse le 2003". Ce que femme veut, Dieu le veut. La messe est dite. Les dames nous laissent continuer notre déjeuner.

Les vins que nous avons bus au cours du repas sont le **Champagne Amour de Deutz 2003** délicieux et délicat sur la langoustine, le **Champagne Cuvée William Deutz 1999** puissant et serein, très à l'aise sur la lotte, l'**Hermitage Les Bessards Delas 1990**, le même que celui que nous partagerons dans quelques jours lors d'un dîner de vignerons que j'organise chaque année, riche et convaincant et le **Champagne Cuvée William Deutz rosé 2000** qui est un beau rosé gastronomique, à l'aise avec le dessert, mais qui pourrait se confronter à des chairs très viriles. En cours de repas nous avons repris le Champagne Cuvée William Deutz 1985 qui continue d'être exceptionnel.

C'est un honneur extrême que d'être reçu aussi généreusement. J'ai pu explorer cette maison de champagne que je goûte relativement peu, car j'ai d'autres amours, et que je percevais surtout par le champagne Taillevent élaboré par Deutz. L'éblouissant 1985 ne me fera pas oublier que le reste de la gamme est de grand intérêt. Mais tout de même, ce 1985 est un vin immortel de première grandeur.

Quand on s'appelle Dom Pérignon, on doit être dans le hors norme. Ça commence par un mail du genre "save the date", comme cela se fait souvent. Je marque sur mon agenda : "**Dom Pérignon**", mais je ne sais ni l'heure ni le lieu. Un peu vague, mon cher Watson. Le temps passant, les choses ont du mal à se préciser. Il faut quémander les informations, mais on arrive à les obtenir. On me propose de venir me chercher en limousine à l'endroit où je suis. Traduction : c'est un événement de happy few. Je décline cette offre et j'arrive dans une petite rue du 13ème arrondissement. Quoi, on deviendrait populaire ? Que nenni. Le "**Rosenblum Collection and friends**" est tout simplement bluffant. On se sent dans une galerie de tableaux newyorkaise, avec des hauteurs sous plafond invraisemblables. C'est beau, simplement beau. Ces volumes dégagent une envie de vivre dans l'exception. Il y a un "feeling" spécial dans ces murs. Les couleurs sont le noir et le blanc et sur les murs passent en boucle des photos d'Hautvillers, l'église et le cloître. Dans ce décor minimaliste mais envoûtant, une longue table en bois, le long d'une gigantesque photo de l'église d'Hautvillers et de quelques vignes. Il y a déjà des journalistes assis et je m'assieds à leur côté. Il est 15 heures, heure absolument impérative, et la seule boisson proposée est de l'eau. Les gens arrivent lentement puisqu'en France, on n'existe pas si l'on est ponctuel, et on nous sert le **Champagne Dom Pérignon 2002**. C'est qu'il est bon le bougre avec sa vinosité conquérante. Il a un fâcheux goût de revenez-y auquel on succombe. On attend, on parle à ses voisins et l'attente de Richard Geoffroy, le monsieur Dom Pérignon, devient pesante. Alors, quand est-ce que ça démarre ? Les esprits s'échauffent, la foule en délire réclame le Johnny du jour. Et, à 15h30, nous sommes appelés au centre d'une pièce. Dans une petite pyramide judicieusement éclairée, un minuscule Richard Geoffroy en hologramme, les mains dans les poches, nous explique le **Champagne Dom Pérignon 2003**, dont c'est le lancement commercial aujourd'hui. L'image incroyablement vivante de Richard en miniature nous raconte ce vin, d'une année atypique. Et puis, tout s'éteint dans la pyramide. On nous sert le 2003 et tout-à-coup, **Richard Geoffroy**, le vrai, arrive sous nos applaudissements. On se félicite, on se congratule et sur un mur apparaissent des images de quatre endroits : Hong-Kong, Tokyo, New-York et Londres. Car strictement au même moment, la même cérémonie de lancement du 2003 se déroule dans ces quatre capitales. Comme on est en direct, Richard Geoffroy va dialoguer avec chacune de ces capitales où l'on sent le plaisir qu'éprouvent des amateurs pointus de Dom Pérignon. La question qui revient dans beaucoup de ces échanges est de savoir avec quel millésime le 2003 pourrait se comparer. Souvent, c'est 1976 qui est cité, à cause des comparaisons climatiques. Les liaisons en duplex s'éteignent et nous nous retrouvons "entre nous". Richard Geoffroy est très fier de son 2003 et aussi de son 2004, et dit que ces deux millésimes ont considérablement soudé les équipes, car ces deux millésimes ont été des aventures. Des canapés judicieux viennent accompagner le nouveau-né, caviar, brouillade d'œufs de perdrix, risotto au safran. Ils soulignent le caractère gastronomique du 2003.

Alors, que dire de ce bébé ? Ce qui frappe, c'est sa solidité. On est sur la puissance, la force intérieure, et s'il n'est pas encore étoffé, on sent que cela va venir. Ce qui apparaît ensuite, c'est le caractère floral de ce vin, de fleurs blanches si caractéristiques de Dom Pérignon. Ensuite, on est impressionné par l'équilibre, la sérénité et l'aptitude gastronomique que les amuse-bouche révèlent. On sait qu'il sera grand, mais je constate qu'il l'est déjà, avec une force de caractère rare. Il me fait penser à Keira Knightley, cette actrice au charme énigmatique, qui dégage une force de caractère indestructible. Elle n'est pas pulpeuse comme les beautés latinos, mais elle en impose par son charme impérieux. Et ce 2003, c'est cela pour moi. La fleur blanche est ingénue, mais dans un gant en béton armé.

On bavarde, on bavarde, le goût de revenez-y est sans limite. Et je quitte les lieux en me disant que si ce lancement est un peu fou, le bébé célébré fera parler de lui. Et c'est le principal.

Amicales salutations de François Audouze