

Au Grand Tasting un atelier gourmand, une Master Class du Château Grand Corbin-Despagne, des visites aux stands, la Master Class de prestige « Le Génie du Vin », une Master Class consacrée aux champagnes Charles Heidsieck et d'autres visites aux stands.



Patience de Riesling Famille Hugel 1996 est un vin au goût extraordinaire, fait comme un vin de paille, qui n'a produit que 318 demi-bouteilles.

Au **Grand Tasting** il y a un **atelier gourmet** qui fait se rencontrer le **domaine Chante Cocotte** de Régis Franc et le restaurant Solstice du chef Eric Trochon. Il se trouve que j'échange sur Instagram avec le truculent vigneron. Je jette un œil, on me tend un verre et je m'assieds face à deux jeunes femmes. Le vin **La Petite Cocotte rouge vin du pays d'Oc 2015** est généreux et gourmand et je dis à ces deux jeunes dames : pour ce vin il faut une joue de bœuf. Quasi en même temps on annonce que le plat prévu est une joue de bœuf. Les deux dames me disent « vous aviez lu le programme ». Or il n'y a rien d'écrit dans le programme. C'est sans doute une évidence et l'accord s'est trouvé magiquement.

La **Master Class** à laquelle j'assiste ensuite est celle du **Château Grand Corbin-Despagne** avec le titre : "un terroir, une famille, 200 ans d'histoire", présentée par **François Despagne**.

Le **Château Grand Corbin-Despagne Saint-Emilion 2009** est un peu râche, de belle construction et de belle charpente.

Le **Château Grand Corbin-Despagne Saint-Emilion 2010** est plus doux, plus rond, doté d'un beau finale.

Le **Château Grand Corbin-Despagne Saint-Emilion 1989** est de belle ampleur, d'un bel équilibre mais un peu astringent.

Le **Château Grand Corbin-Despagne Saint-Emilion 1990** est frais, fluide, très agréable.

La comparaison des couples de ce vin à vingt ans de distance est intéressante. Ce Saint-Émilion est ciselé et pur, sans grande largeur mais de belle émotion. C'est le 2010 que je préfère des quatre, opinion que partage Michel Bettane.

Le Grand Tasting, c'est aussi les visites que l'on peut faire aux stands. N'ayant pas eu le temps d'assister à la Master Class sur Veuve Clicquot, je me présente au stand et l'on me fait le grand honneur de me faire goûter le **Champagne Veuve Clicquot jéroboam 1989**. Le nez est à se damner tant il a d'intensité. C'est époustouflant. En bouche le champagne est parfait, incisif et large, profitant à plein du format du flacon. Ce champagne est une merveille. Avec le Penfolds Grange 2005, cela fait deux merveilles le même jour. J'allais en trouver une troisième.

En passant au stand de la maison Hugel je rencontre des héritiers Hugel avec qui j'évoque le Traminer 1900 que Marc Hugel avait apporté au dîner de vignerons récent. Et l'on me fait signe discrètement pour pouvoir me verser un liquide épais et noir. Il s'appelle **Patience de Riesling Hugel 1996** mis en bouteille en 2016. Il s'agit d'un vin de paille et j'ai appris que l'Alsace n'a pas le droit d'utiliser cette dénomination, d'où le nom « Patience ». Ce vin de paille est tellement concentré qu'il est noir et d'un sucre débordant. Mais sa persistance aromatique en fait un nectar olympien. Il est riche et indélébile. Et je l'adore. Il n'en a été fait que 318 demi-bouteilles. Un trésor !

Passant au stand du Clos des Fées je rencontre **Hervé Bizeul**, qui entre autres est l'initiateur de ce qui s'appelle aujourd'hui Vinapogée qui permet de goûter des vins de vignerons à un stade de belle maturité. Hervé agite une cloche qui indique qu'il va ouvrir une Petite Sibérie. Quelques initiés comprennent le message et nous goûtons une **Petite Sibérie Côtes de Roussillon Villages 2013** je crois, qui a la fraîcheur que seuls les grands vins peuvent avoir.

Le grand événement du **Grand Tasting**, c'est la **Master Class « Le Génie du Vin »** dont c'est la quatorzième édition. Les vins ont été choisis par Bettane et Desseauve pour représenter la magie du vin.

Le **Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs magnum 2002** a été dégorgé en 2013. Le nez est très noble. Il a une belle vivacité, un beau pétillant. Evoquant la crème ou le beurre, il est tout en finesse, avec un dosage parfaitement intégré. Ce que j'aime, c'est la précision et la vivacité. Frédéric Panaiotis parle de 'tendresse'. La bulle n'est pas agressive. Alphonse Mellot lui trouve de la truffe. C'est un champagne noble.

Le **Sancerre Cuvée Edmond domaine Alphonse Mellot blanc 2002** est présenté par Alphonse Mellot, ce que l'on aurait pu dire depuis 19 générations car tous les Mellot s'appellent Alphonse. La cuvée Edmond a été créée en 1982 car le père d'Alphonse s'appelait Alphonse Edmond. Le nez est extrêmement intense et vif. Ce vin combine plénitude et largeur. Il a un peu de perlant en milieu de bouche, signe de jeunesse. Il est très minéral avec un finale de viennoiserie. Il a un esprit crayeux et Alphonse parle de truffe et de sous-bois. Le vin est un peu strict mais très agréable. Les vignes ont entre 90 et 108 ans et l'élevage s'est fait à 100% en barriques neuves.

Le **Volnay Clos des 60 Ouvrées domaine de la Pousse d'Or rouge 2002** est présenté par Benoît Landanger dont la famille possède le domaine qui a appartenu à une époque à la famille Duvault-Blochet qui était propriétaire de la Romanée Conti. Le Clos des 60 ouvrées, un monopole, est selon Michel Bettane la partie la plus originale des Caillerets. La couleur du vin est très pâle. Le nez est de grande fraîcheur, comme pour un vin de l'année. L'attaque est très belle, le fruit explose en bouche avec un grand raffinement. Le finale est strict, poivré, assez fermé. C'est le fruit de milieu de bouche que je préfère, que le finale n'a pas. Le vin est étonnamment jeune. Il lui faudra bien trente ans pour qu'il s'épanouisse. Michel Bettane parle d'un vin tendre et Thierry Desseauve le dit voluptueux et sensuel. Il est nettement plus ouvert après quelques minutes dans le verre.

Le **Clos de la Roche Domaine Dujac 2009** est présenté par Jérémy Seysses dont le grand-père, propriétaire des biscuits Belin, a acheté le domaine en 1967. Le nez est d'une rare intensité. La couleur est assez claire. Le vin est suave, gourmand, très agréable, très lisible et doux. Le finale est plus discret mais révèle de belles épices. Il a une grande persistance aromatique en bouche et quelque dix minutes plus tard, il est splendide.

Le **Barolo Giuseppe Rinaldi Brunate Le Coste rouge 2009** est présenté par le grand expert Enzo Vizzari, italien au cœur bourguignon. Le vin a une belle couleur d'un rouge plus foncé que les précédents. Le nez très intense est aussi très tendu. La bouche est riche avec des fruits un peu confits ou plutôt raisins de Corinthe. Le vin est riche, plein, charmeur et gourmand. Et sa longueur est infinie. On ne le sent pas encore intégré et assemblé. Il va lui falloir plusieurs années pour devenir cohérent. Ainsi, dix minutes plus tard, l'alcool est encore dissocié et on sent comme une grappa en bouche.

La **Côte Rôtie La Mouline E. Guigal 2009** est présentée par Philippe Guigal dont le grand-père, Etienne a créé la maison en 1946. Etienne a fait 67 récoltes, Marcel en a fait 49 et Philippe, si jeune, a déjà fait 27 récoltes. L'appellation Côte Rôtie qui faisait 60 hectares il y a cinquante ans en fait 300 hectares aujourd'hui. La Mouline est sur la Côte Blonde, sur des schistes. La syrah sur calcaire est fine, plus 'bourguignonne' qu'ailleurs. Il y a 11% de viognier. L'âge moyen des vignes est entre 80 et 85 ans, avec quelques pieds qui datent de 1893 de la première plantation après le phylloxéra. Depuis 1966 le vieillissement est de 40 mois en fût neuf, ce qui serait une tradition d'il y a trois siècles.

Le vin a un nez très frais, pur et charmant. La bouche est claire, cohérente, lisible, toute en fraîcheur. Le vin est grand et paraît facile tant il est à l'aise. Il est d'une belle acidité, agréable, combinant velours et volupté.

Le **Château Batailley Pauillac 1961** est un vin de la famille Borie Castéja. Il est présenté par Axel Marchal que j'ai connu lorsqu'il était encore à l'Ecole Normale Supérieure, et que Michel Bettane présente comme le futur Emile Peynaud. Peut-on imaginer qu'un domaine présente un vin de 1961 pour une assemblée de cent personnes ? Le nez est très profond, un peu strict mais prometteur. C'est un nez de vin noble. La couleur est encore rouge et très belle, sans tuilé. L'attaque est très douce, suave. La bouche est de grande qualité. Le finale est bien frais, sapide. Il a une très belle longueur et paraît jeune car il est bien cohérent et assemblé. Il est de belle race avec des accents de truffes, vif et de grand équilibre. Il sait même être gourmand.

Le **Château Coutet Cuvée Madame Barsac 2009** est présenté par Philippe Baly qui possède le château qui a appartenu à la famille Lur-Saluces jusqu'en 1929. La Cuvée Madame provient d'une parcelle particulière que les vignerons vinifiaient pour l'offrir à Madame, la femme du propriétaire. Cette cuvée exceptionnelle n'est faite qu'une année sur quatre environ. Le nez est superbe et gracieux. On sent la puissance, mais contenue. Ce vin est d'une infinie fraîcheur. Il est magique, et parfait. Il est incomparable avec les autres vins tant il semble d'une autre dimension de vins dont tout est parfait.

De cette dégustation je retiendrai qu'ils sont tous bons, mais je place loin devant le Coutet, puis Le Batailley 1961 et la Mouline 2009 à un grand niveau d'excellence, suivis par le Ruinart 2002 et le Dujac 2009. Ce fut une Master Class d'une grande générosité présentée par des vignerons passionnants.

Je suis en retard à la **Master Class** consacrée aux champagnes **Charles Heidsieck**, présentés par Cyril Brun le chef de cave, mais je rattrape le groupe. Le Champagne **Charles Heidsieck Brut Réserve magnum sur une base de 2012** a une belle attaque et beaucoup de sérénité. C'est un grand champagne, aidé par le format magnum qui lui convient à merveille.

Le **Champagne Charles Heidsieck Brut 2008** a plus de tension. Il est vif et tranchant mais moins gourmand que le brut base 2012, à cet instant de sa vie.

Le **Champagne Charles Heidsieck Brut 2006** est très romantique et fluide. Il est magnifique, plus léger mais long et intense.

Le **Champagne Charles Heidsieck Brut 2000** a un nez envahissant, riche et fou. Sa couleur est plus dorée. Il a la puissance, mais peut-être pas la personnalité des autres.

Le **Champagne Charles Heidsieck Brut Jéroboam 1989** a été dégorgé en 2017. Il est éblouissant. C'est une gondole qui vous mène à Venise. Ce vin est un voyage. Il est très hors norme car il navigue partout. Il a des fleurs, des fruits, des légumes même. On m'en a servi un autre verre, différent, moins mythique alors que c'est le même flacon.

Après le 1989, le 2008 se montre plus grand que le base 2012. Tous ces champagnes sont vifs, précis et vibrants, donnant une image extrêmement prestigieuse de cette grande maison.

Il y a tant d'autres Master Class que j'aurais aimé suivre. Il en est de même de tous les stands passionnantes. Juste une anecdote amusante. Etant au stand de la Cave de Tain-l'Hermitage, je parle avec Xavier Frouin, maître de chais, qui me vante son **Vin de paille Hermitage Cave de Tain 1997** que je trouve très agréable. Je lui dis alors : il faut que vous goutiez celui de la maison Hugel. Nous sommes allés ensemble au stand Hugel ce qui nous a permis de goûter le « Patience de Riesling » 1996 qui m'avait tant impressionné la veille. J'aime ces échanges inattendus.

Le Grand Tasting fourmille de trésors, allant aussi bien du **Porto Taylor's 2017** magistral, jusqu'à la **Cuvée Hemera 2005 d'Henriot**. Comme disait une publicité ancienne, on trouve tout au Grand Tasting.

Amicales salutations de François Audouze