



Présentation des vins récents du groupe Tempos Vega Sicilia à l'hôtel Cheval Blanc Paris, déjeuner à la maison avec une amie américaine et déjeuner d'amis au restaurant l'Écu de France.



Ce **Richebourg Charles Noellat 1971** est un vin exceptionnel.

Le lendemain matin du 269<sup>ème</sup> dîner la **société Vins du Monde** organise la dégustation annuelle des vins mis sur le marché par le groupe **Tempos Vega Sicilia**. Cette « Masterclass » se tient à l'hôtel Cheval Blanc Paris et revêt une importance particulière car c'est le quarantième anniversaire du rachat du groupe par la famille de **Don Pablo Alvarez** qui dirige le groupe.

C'est lui qui va faire l'introduction de cette séance en rappelant la politique de croissance par des rachats successifs de parcelles et de vignobles pour constituer des groupes cohérents.

L'assistance est composée de sommeliers et de cavistes et d'amis du groupe.

Selon la tradition on commence par les vins blancs secs de Hongrie d'Oremus.

Le **Oremus Dry Mandolas 2020** est de 100% Furmint. Il titre 13,5°. La couleur est très claire, le nez très pur, salin. La bouche est douce, subtile et le finale est salin. Il est encore vert et il faudra attendre avant de le boire.

Le **Oremus Petracs 2019** est lui aussi de 100% Furmint et titre 13,5°. Sa robe est claire, le nez est discret. La bouche est fluide, saline. Le finale est un peu poivré. C'est un vin assez doux qu'il faudra attendre aussi.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

Maintenant les vins rouges. Le **Macan Classico 2019** est fait de tempranillo et titre 14,5°. La robe est belle et fine, délicate. Le nez est engageant, de vin puissant. La bouche est douce, de tabac et de cassis. Le vin est très agréable à boire même s'il a un peu d'amertume. Je le sens gastronomique.

Le **Macan 2018** est aussi de tempranillo et titre 14°. Sa robe est très élégante, un peu violette. Le nez est discret. La bouche est fraîche, charmante. Le vin est agréable et on peut concevoir de le boire dès maintenant. Il a un finale boisé.

Le **Pintia 2018** est fait de Tinta de Toro et titre 15°. Il est plus dense avec un nez discret. L'attaque est très fluide, charmante. Ce vin offre beaucoup de plaisir et son finale est très agréable. C'est un beau vin de gastronomie. Il est bien fait.

L'**Alion 2019** de la Ribeira del Duero est de cépage Tinto Fino. Il titre 15°. Il a une jolie robe et un nez subtil mais intense. La bouche est fluide, douce. C'est un vin aérien malgré la charge alcoolique. Le finale est moins charmant mais assez gourmand.

Le **Vega Sicilia Valbuena 5° 2018** est fait de 96% de Tinto Fino et de 4% de merlot. J'ai enfin l'explication du 5° qui figure dans le nom du vin. Cela signifie tout simplement que le vin est mis sur le marché après cinq ans d'élevage, alors que l'Unico est mis sur le marché généralement après 10 ans. Il titre 14,5°. La robe est belle et le nez discret. La bouche est toute en douceur. Le vin est très agréable et racé. Il est beaucoup plus plaisant car il a un velouté très délicat. C'est un grand vin.

Le **Vega Sicilia Unico 2013** est de 97% Tinto Fino et 3% de cabernet-sauvignon. Sa robe diffère très peu des robes des vins précédents. Son nez de velours est un nez que j'adore car j'aime ce vin comme j'aime les vins de la Romanée Conti et leurs nez reconnaissables. L'attaque est très douce et fluide, mais il faudra attendre ce vin même s'il est très séduisant. C'est un vin noble.

Le Valbuena est plus dur que le Unico. L'Unico a un charme extrême et le Valbuena a une grande personnalité, plus virile que l'Unico.

Le **Vega Sicilia Unico Reserva Especial en vente en 2023** est fait de **2009, 2011 et 2012**. Il titre 14°. Son nez est très expressif et fort car il a des vins plus anciens. Il y a une fluidité magique dans l'attaque. Le finale est un peu râpeux alors que le milieu de bouche est tout en douceur. Le vin est très doux.

Les deux Unico sont superbes, des vins de grands plaisirs.

Selon la tradition on revient en Hongrie avec des vins doux. Le **Oremus Late Harvest 2021** est fait de plusieurs cépages et titre 11,5°. Le nez est de litchi et la bouche de litchi aussi. Il est agréable et son fruit est mentholé. On dirait un bonbon à la menthe. Je le vois bien avec un brochet à la crème. C'est un vin de belle fraîcheur.

Le **Oremus, Tokaj Aszu 5 Puttonyos 2016** a un nez tout en velours. Il titre 11°. La bouche est fraîche, très glace vanille. Le finale est de belle acidité et salin. C'est un vin très agréable sans aucune lourdeur. Ce vin est de belle élégance.

La présentation a été faite par **Gonzalo Iturriaga de Juan** qui dirige les vignes et la vinification de tous ces domaines. Il est passionnant à écouter car il montre à quel point la réussite d'un vin dépend de myriades de décisions. C'est un régal de l'entendre. Il y a dans la salle des sommeliers célèbres des grands restaurants parisiens qui ont posé des questions pertinentes donnant lieu à de belles discussions dans une ambiance amicale.

Cette dégustation est enrichissante mais je prie le ciel que ces vins soient gardés longtemps en cave pour n'être bus que lorsqu'ils expriment toutes leurs qualités. J'ai discuté avec des gens charmants du domaine et de la sommellerie, ce qui a rendu cette matinée encore plus riche.

Une amie américaine qui avait participé il y a deux jours au 269<sup>ème</sup> dîner vient **déjeuner à la maison**, « en famille ». Il y aura ma fille cadette, son compagnon, ses deux enfants et le fils de mon fils. Pour le choix des vins, je n'avais pas utilisé l'inventaire, mais c'est en me promenant dans la cave que mon

regard a été attiré par un Richebourg Charles Noellat 1971. La bouteille est belle, fermée par de la cire et son niveau est superbe, à trois centimètres sous le bouchon.

Pour faire un programme sympathique je choisis un Krug Grande Cuvée à l'étiquette crème ce qui le situe dans les années 80, et un Krug Rosé à l'étiquette ancienne qui est, à mon avis, la plus belle bouteille de champagne qui existe, car le col est élancé et le vieux rose entouré d'argent de l'étiquette est d'une grande élégance.

J'ai rapporté les bouteilles choisies à la maison et dans ma cave mes yeux croisent une bouteille de Chambertin Clos de Bèze Charles Viénot 1961. Il se trouve que Charles Viénot et Charles Noellat sont deux vigneronns dont j'ai aimé les vins. Les associer serait intéressant. Hélas, le bouchon de la bouteille de Chambertin est tombé dans le vin. Il n'y aura sans doute pas de comparaison possible.

Le dimanche matin vers 9 heures, je décapsule la bouteille de Chambertin, je nettoie le goulot et je verse le vin dans une carafe. Le parfum du vin est à peine dévié. Il n'y a aucun goût de bouchon. Seul un sentiment de vieillissement existe.

La bouteille du Richebourg est fermée par de la cire rose qui est marquée du nom de Noellat. Le bouchon de très bonne qualité vient entier. Le parfum du vin est enthousiasmant.

A la suite j'ouvre les deux champagnes Krug dont les bouchons sont similaires indiquant des âges très voisins, de plus de trente ans. Le Grande Cuvée n'a eu aucun pschitt alors que le rosé en a un, de discrète énergie.

Pendant ce temps, ma femme s'affaire pour préparer des plats déjà mis en œuvre la veille.

Nous sommes huit dont seulement trois buveurs du fait de la présence de petits-enfants. Le **Krug Grande Cuvée à l'étiquette crème** est un grand champagne, noble, complexe, d'une grande qualité. On le boit en grignotant de la poutargue, de la tête de moine, des gougères, des chips à la truffe et une tapenade originale à la réglisse. Le Krug est idéal avec les gougères et la tête de moine.

J'ai annoncé que le **Chambertin Clos de Bèze Charles Viénot 1961** avait son bouchon tombé dans le vin aussi la tentation est de ne pas l'aimer alors que je suis surpris de le voir presque parfait. Le nez est acceptable et le parcours en bouche n'est pas rebutant. Mais à l'impossible nul n'est tenu. Nous le laissons de côté. Il aura ainsi mis en valeur le vin qui suit.

Le **Richebourg Charles Noellat 1971** est un vin immense. D'une extrême vivacité, il combine élégance et richesse. Très différent d'un Richebourg du Domaine de la Romanée Conti qui est plus délicat malgré sa force, ce vin est très puissant et a un finale de grande longueur. Il est parfait sur un Parmentier de canard, et très réactif sur un époisses. C'est un vin de haut niveau. Un abonné de mon compte Instagram m'a indiqué que ce vin fait maintenant partie du domaine Leroy, ce qui en fait un vin financièrement intouchable. Il est heureux que nous l'ayons trouvé divin.

Le **Krug Rosé probablement des années 90** est un rosé élégant. Le bouchon suggère qu'il a cet âge. Il se boit avec une très belle crème au chocolat, plus noble qu'une mousse au chocolat, accompagnée de mangue et d'ananas. C'est un champagne noble.

Ce repas de famille avec notre amie américaine fut un moment de bonheur.

Un ami néerlandais avait réussi à percer le secret du restaurant mystère dont je ne voulais pas révéler le nom. Il a donc souvent investi cet endroit et nous avons décidé que de temps à autre nous nous retrouverions au **restaurant l'Écu de France**. Nous sommes trois.

J'ai apporté la bouteille du **Krug Rosé** ouvert il y a deux jours dont il reste plus de la moitié. Ce qui m'étonne, c'est qu'en enlevant le bouchon qui est le bouchon originel de la bouteille, le pschitt est encore plus significatif que celui ressenti à l'ouverture dimanche dernier. Le champagne s'est élargi et il est encore plus large et opulent qu'il ne l'était. C'est un réel plaisir.

L'amuse-bouche est un lit de betteraves, miso et œuf de truite. Alors que la betterave rouge n'est pas franchement l'amie des vins, elle s'accorde très bien avec le champagne. Accord couleur sur couleur, cela marche assez souvent.

Le menu que je prends est : escalope de foie gras poêlé, crème de Porto blanc et nougatine croquante / filet de bœuf de Simmental, mousseline de pomme de terre truffée et petit violet / brie de Meaux aux brisures de truffe et tomme des montagnes.

Le **Chablis Montée de Tonnerre Premier Cru Raveneau 2017** est précis, fluide, minéral, élégant et agréable à boire. Il est long, direct et avec un finale minéral. Je suis impressionné par sa précision. L'accord avec le foie gras poêlé se trouve naturellement.

Le **Chambertin Armand Rousseau 2017** est d'une pure élégance. Si délicat et frais. Un pur délice. Ce qui me frappe, c'est l'élégance. Il est vraiment agréable à boire même si c'est un bébé.

La cuisine a fait de beaux progrès. L'accueil familial de la famille Brousse participe à l'attrait de ce restaurant traditionnel.

Amicales salutations de François Audouze