

Des Master Class du Grand Tasting de Bettane & Desseuve dont 'assemblage et millésime : l'art du champagne selon Krug', dont 'la maison Laurent-Perrier à l'avant-garde de la Champagne' et dont 'Le Génie du Vin'.



La Master Class de Prestige du Grand Tasting nous a permis de goûter des vins exceptionnels.

Le **Grand Tasting de Bettane & Desseuve** est le plus grand événement annuel pour les vins de qualité. Cette année est la 19^{ème} édition sous ce nom, mais le Grand Tasting est en continuité avec le Salon des Grands Vins qui a existé plus d'une décennie auparavant.

C'est le regretté Nicolas de Rabaudy qui m'a introduit au Salon des Grands Vins puis au Grand Tasting et j'ai eu la chance de pouvoir animer certaines dégustations ou simplement y assister. C'est amusant de remarquer l'influence d'Instagram où je jouis de plus de 94.000 abonnés car je suis souvent reconnu et certaines personnes me demandent même de faire des selfies avec moi. Dans tous les cas les contacts sont chaleureux.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

Je vais à la séance dont le titre est « [assemblage et millésime : l'art du champagne selon Krug](#) ». Cette dégustation est animée par [Julie Cavil](#), chef de cave, qui avait reçu mes conscripts et moi à Reims pour une dégustation et un dîner d'une grande émotion. C'est un souvenir indélébile.

Julie Cavil va commenter les vins qui ont été mis sur le marché en 2011.

Le **Champagne Krug 2004** a un nez noble et une bouche de grande tension. Il est vif. Il est d'une année de grande production qui vieillit bien. La maison Krug aime à définir un vin par des mots. Le 2004 est « **Fraîcheur lumineuse** ». Il est ciselé, de belle salinité, très pointu et de structure précise.

Le **Champagne Krug 2006** a un nez beaucoup plus doux. Le vin est beaucoup plus souple et calme. Le nom qui lui est donné est « **Gourmandise capricieuse** ». Il est rond et tout en douceur.

Le **Champagne Krug 2011** a un nez plus marin et minéral, avec une douceur parfumée. Il est très fluide. Il est baptisé « **Rondeur ciselée** » mais je ne ressens pas la rondeur. Il est plus en fluidité et douceur, mais la rondeur apparaît maintenant, avec des épices exotiques.

J'ai noté en une synthèse courte : 2004 le dynamique, 2006 pour jouir de l'instant et 2011 le consensuel.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée 167^{ème} édition** a été mis sur le marché en 2011. C'est le désir de Joseph Krug, fondateur du domaine que de faire des vins d'assemblage. Il y a dans ce vin 13 années de 2011 à 1995 et 191 vins différents. La magie de Krug est d'en faire une synthèse.

Ce champagne est beaucoup plus complet – à mon goût – que les millésimés. C'est un vin complet, parfait et gourmand.

Plus tard, me promenant d'un stand à l'autre, j'ai retrouvé Julie Cavil et je lui ai dit que c'est la première fois que j'ai pu mesurer à quel point la Grande Cuvée est plus complexe que les millésimés. J'ai pu voir à quel point elle en était heureuse.

Une autre « master class » est ainsi présentée : « [la maison Laurent-Perrier à l'avant-garde de la Champagne](#) ». Elle est présentée par [Michel Fauconnet](#), le chef de cave qui a commencé à travailler au domaine en 1973, ce qui lui donne une expérience et une vision uniques.

Il rappelle que [Bernard de Nonancourt](#) a repris Laurent-Perrier en 1948 et a défini des objectifs de fraîcheur, d'élégance et de support des accords mets et vins. Le chardonnay a été choisi pour sa fraîcheur sa finesse et son élégance. Le pinot noir apporte une aromatique unique.

Michel présente le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Héritage** qui est un assemblage de vins de réserve et seulement d'eux. Il y a 250 éléments d'assemblage sur 7 à 8 millésimes. Le nez est très doux et en bouche il y a fraîcheur et élégance avec des notes d'agrumes. Ce vin de 55% chardonnay et 45% pinot noir est d'une belle complexité, fin, gourmand, marqué par la craie. Les années sont 2014, 2016, 2018 et 2019.

Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle Itération n° 26** est beaucoup plus large, solaire et éclatant. Il est fait de trois millésimes : 10% de 2007, 25% de 2008 et 65% de 2012. C'est un vin qui a beaucoup de caractère, vin parfait, porteur de bonheur avec 60% de chardonnay. Il est dosé à 6 grammes et est vendu depuis le début 2024.

Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle Itération n° 25** est fait de trois millésimes, 2006, 2007 et 2008. Il est gourmand et beaucoup plus large que l'itération n° 26. Il est plus soyeux en bouche. Il a été dégorgé il y a 24 mois.

Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle Itération n° 23** est présenté en magnum. Quelle fraîcheur, quelle élégance ! Il est onctueux et soyeux. Il est fait de 2002, 2004 et 2006, dont 20% de 2002. Il est noble, gourmand et gastronomique. Quelle belle cuvée !

Le **Champagne Laurent Perrier Alexandra 2012** est un rosé de macération. Le nez est assez discret. Le goût est imprégnant, profond et gourmand. Il a une belle complexité et une belle vigueur mais je le trouve encore trop jeune.

Le **Champagne Laurent Perrier Alexandra 2004** a lui aussi un nez discret. Il est gourmand et rond. Il a un charme aérien. Les yeux bandés, j'aurais du mal à dire que c'est un rosé, tant il a une personnalité très particulière et spécifique.

Lorsque j'ai quitté la salle de dégustation, je me suis dit : « mon Dieu, pourquoi ne bois-je pas plus de Cuvée Grand Siècle ? ». Il va falloir arranger cela.

Le point culminant du Grand Tasting est la **Master Class « Le Génie du Vin »**, présentée par Michel Bettane et Thierry Desseauve et bien sûr les vignerons qui ont fait les vins que nous buvons.

Le couple Bettane et Desseauve est amusant à voir, mais avec respect car ce sont deux personnes dont l'influence est colossale dans le monde du vin et des amateurs. Thierry est souriant, jovial, plein d'humour et ambassadeur des vignerons. Michel est celui qui sait tout, incomparable de connaissance et qui souvent sait mieux que les vignerons eux-mêmes. La façon dont ils animent ces présentations est inimitable.

Voici mes notes prises à la volée. Si un mot est utilisé deux fois, c'est parce que cette qualité du vin me semble importante.

Jean Garandau présente le **Champagne Jacquesson Aÿ Grand Cru Vauzelle Terme 2013**. Il dit que 2013 est un très beau millésime en Champagne. Le domaine appartient à Artémis, société du groupe François Pinault. Le champagne a une belle couleur, un nez droit et strict et une bouche très agréable et gourmande. Le vin est vraiment très agréable, à l'acidité salivante. La parcelle Vauzelle Terme est microscopique, avec un maximum de trois mille bouteilles, 100% en pinot noir. Le champagne dégorgé en 2022 à dosage zéro est très noble.

Thibaut Jacquet présente le **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 2022** dont le propriétaire nouveau possède – entre autres - le club de football Arsenal et aime le sport. Le vin a une belle couleur dorée. Le nez est d'une force extrême, intense. Le vin est très fluide et sera sur le marché en fin 2025. Marqué par la droiture et la clarté, ce vin superbe sera très grand. C'est de l'eau de roche dit Michel Bettane. Ce vin jeune mais brillant, très tendu est de grande pureté.

Jacques Devauges présente le **Clos des Lambrays Domaine des Lambrays 2022**. Jacques a fait le vin du Clos de Tart et maintenant ce Clos des Lambrays qui appartient au groupe de Bernard Arnault. La couleur est discrètement violette. Le nez est fin et délicat. La bouche est gourmande et généreuse. C'est très bon, très gourmand. C'est bluffant. Je note : pureté, perfection, finesse et délicatesse.

Davide Rosso devait présenter le **Barolo Giovanni Rosso Ester Canale 2020** mais il n'a pas pu venir. C'est le spécialiste des vins italiens de l'équipe Bettane & Desseauve qui le présente. Ce vin n'est produit qu'à moins de mille bouteilles. La couleur est claire. Le nez ne me plaît pas parce que je le trouve trop acide. La bouche est beaucoup plus sympathique. Le finale est un peu rêche et un peu amer. Est-ce un problème de bouteille, je ne sais pas.

Jean Luc Chapel présente l'**Hermitage La Chapelle Domaine de la Chapelle 2016**. Il est dans la maison depuis des décennies puisqu'il a connu deux générations de Jaboulet. Il dit que 2016 est un millésime de pureté et de fraîcheur. Le premier millésime de cette cuvée est de 1905.

Le vin a une couleur très foncée. Le nez est charmant et charmeur, herbacé. La bouche est un peu trop jeune pour moi. Il a une grande persistance aromatique. Il faut attendre un peu pour que la bouche devienne plus gourmande.

Alexandre Thienpont présente le **Vieux Château Certan Pomerol 2010**. Sa famille est propriétaire depuis plus d'un siècle. Le domaine fait 14 hectares. Le vin a une couleur assez sombre. Le nez est très noble et très grand. Il est fantastique et gourmand, très grand. Je note : ça c'est du vin gourmand. Il est élégant. Top de top.

Olivier Bernard présente **Domaine de Chevalier Pessac-Léognan 2005**. Avant cela il fait un grand discours sur la biodynamie et ses contraintes. Les pluies invraisemblables de 2024 ont obligé à traiter

le mildiou. Olivier justifie son attitude et parle du futur qui le pousse à remettre en cause, non pas pour maintenant mais pour dans vingt-cinq ans, la densité de plantation dans les vignes.

Le vin a une belle couleur foncée. Le nez est très élégant et pur. La bouche est fraîche, légère et élégante ce qui peut se combiner au fait qu'il est gourmand. C'est un vin si bon à boire. Il a fraîcheur et équilibre.

Jérôme Moitry présente **Château Climens Barsac 2005** qu'il a racheté récemment avec son frère. Le vin est 100% en sémillon. La couleur est d'un jaune jeune. Le nez est très épicé, riche mais pas puissant. Quelle fraîcheur ! le finale qu'on croirait de caramel est riche. C'est un bonbon sucré. Il est magnifique et gourmand. Il est presque mentholé et donne envie d'en reprendre. Il est frais et très puissant, très atypique. L'équipe de vinification l'appelle « le monstre ».

Ce qui est passionnant dans cette Master Class, c'est la diversité des régions, des cépages et des âges. Cela m'a permis de boire des 2022 délicieux alors que jamais je ne me hasarderais à boire des vins si jeunes.

Les vigneron sont passionnants et tellement engagés dans une démarche de perfection. C'est impressionnant. Plusieurs des présents m'ont invité à les visiter. Cette Master Class m'y encourage.

Il y a eu un monde fou dans le Carrousel du Louvre pour goûter des vins merveilleux.

Il fut un temps où les propriétaires des vignobles venaient eux-mêmes faire goûter leurs vins. Maintenant ce sont le plus souvent des équipes commerciales. Mais quand on voit Jean-Pierre Perrin de Beaucastel ou Jean-Michel Deiss du domaine Marcel Deiss, ça fait un infini plaisir.

Le Grand Tasting est définitivement le rendez-vous du vin que l'on ne peut pas manquer.

Amicales salutations de François Audouze