



wine-dinners

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Le **Corton Clos du Roi Brénot P&F 1934** fut une des vedettes d'un repas où figuraient trois bourgognes des années 30. Les fioritures graphiques sur le « C » et le « n » de Corton sont amusantes.

Bulletin n° 254

Dîner inaugural du Grand Tasting.
Premier jour de ce grand salon.

Le **Grand Tasting** est un événement qui compte dans le monde du vin. C'est le successeur du « salon des grands vins » rebaptisé, géré maintenant par **Michel Bettane et Thierry Desseauve**. Ces deux compères ont recouvré le droit de publier un guide des vins sous leur nom, ce qu'ils ont fait avec bonheur et succès en 2007. La veille du salon se tient le « dîner des grands prix du vin Bettane & Desseauve », ce qui est l'occasion de retrouver **au Grand Hôtel** de nombreux vigneron et gens de la presse et du vin. Donner des prix, c'est sacrifier à cette mode des médailles et autres récompenses, qui font évidemment plaisir aux lauréats et un peu moins au nominés comme on dit aujourd'hui. Il y a cinq prix aux noms sympathiques. Le prix « le bonheur tout de suite ! » est attribué au champagne Fleury pour son brut rosé. Le prix « la découverte de l'année » est attribué au jurançon du domaine Bellauc pour son Jurançon supérieur 2005. Le prix « le vin étranger de l'année » couronne deux vins, un suisse du domaine Cornulus, le Clos des Corbassières Cornalin 2004 et un argentin des vignobles Michel Rolland, le Val de Flores 2004. Le prix « le meilleur vin français de l'année » est aussi partagé en deux, pour le Château Pavie-Macquin 2005 et pour le Clos de Tart 2005. Enfin le prix « l'homme de l'année » est remis à Eric Rousseau du domaine Armand Rousseau, vinificateur d'un immense talent.

Avant le dîner je bavarde avec des grands acteurs du vin comme Marcel Guigal, Philippe d'Halluin de Mouton et bien d'autres grands vigneron tout en buvant un **Champagne Laurent Perrier Brut Millésimé 1999** qui glisse en bouche avec bonheur et un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1995** de belle race et d'une belle précision. Nous passons à table dans la magnifique salle dessinée par Garnier, l'auteur de l'Opéra éponyme, mais la sonorisation assez épouvantable rendra inaudibles certains propos tenus par les vigneron primés, ce qui est dommage. Le repas ne restera pas gravé dans les mémoires sauf sur une curiosité : dans le plat intitulé « oursin farci au tartare de fruits de mer », j'ai reconnu des crevettes grises, des pétoncles et des huîtres nichés dans une demi-coquille d'oursin. Mais d'oursin, point, sauf le test, ce qui est piquant. L'attention se porte plus volontiers sur les vins. Le **Chassagne-Montrachet Abbaye de Morgeot Louis Jadot 1999** est un blanc joyeux, d'une belle définition. Je ne lui vois pas de défaut. Il est précis, clair, sans fanatisme. Et la comparaison est intéressante avec le vin suivant, un **Chablis Grand Cru Bougros William Fèvre 2005** que je trouve absolument

chantant, magnifique, et dégageant une émotion beaucoup plus intense. Le **Château Doisy-Daëne, Barsac 2002** est très précis et bien fait mais il écrase de sa puissance un foie gras amer. C'est décidément violent avant les rouges. Le vin qui suit est un cadeau d'une rare générosité pour plus de cinq cents personnes. C'est **Château Latour 1986**. Le nez est incroyablement minéral, de pétrole. Cette odeur s'estompe lorsque le plat de veau paraît et réapparaît dès que la viande est consommée. On ressent un grand vin, surtout par comparaison aux deux autres rouges, mais on est loin de la brillance habituelle de Latour, impression qui sera confirmée par des convives d'autres tables. Le **château Prieuré Lichine 2004** est un peu fermé en ce moment et le **Château Fonplégade saint-émilion 2005** veut trop jouer les vins du nouveau monde pour qu'on succombe à son charme, malgré le côté flatteur évident.

La divine surprise, si l'on peut dire, car je suis familier de ces vins, c'est le **Maury Mas Amiel cuvée Charles Dupuy vintage 2005**. J'adore le Maury, et celui-ci nous fit un numéro amusant. Quand on le boit seul, c'est du bois et de la griotte, combinés élégamment. Et dès que le délicieux dessert au chocolat et café entre en scène, le vin s'assemble, s'arrondit, perd le bois et la griotte au profit d'un vin aérien, d'une légèreté impressionnante. Je n'ai jamais bu un Maury aussi aérien que celui-ci.

Les discussions allaient bon train entre gens du vin heureux de se rencontrer et se retrouver. Les deux vins de cette soirée sont pour moi le Maury tout en finesse légère et le Chablis Bougros au charme élégant. Une bien belle soirée.

Le **Grand Tasting** ouvre son premier jour et c'est toujours intéressant de voir les vignerons qui installent et débouchent leurs vins qui vont être livrés aux commentaires du public. L'assistance est nettement plus nombreuse que l'an dernier et paraît d'une grande qualité. Il y a de vrais connaisseurs. La qualité du public répond à la qualité des vignerons, car il y a dans les stands de très grands noms du vin. On m'a proposé par amitié d'être à la table des conférenciers pour les « Master Class » de mon choix, pour apporter d'éventuelles anecdotes au-delà des commentaires brillants de Michel Bettane, Thierry Desseuve ou Bernard Burtschy. Je suis à la première session aux côtés de Marcel Guigal, Philippe d'Halluin de Mouton, Eric Rousseau, Mathieu Kaufmann de Bollinger, monsieur Humbrecht père et son chef de culture prénommé Alexandre pour déguster les vins en compagnie d'une assemblée de près de 200 personnes.

Le **champagne Bollinger 2003** est le vin de toutes les anomalies. Il a reçu une étiquette qui diffère de celles des champagnes habituels. Il s'appelle **2003 by Bollinger** et son carton d'emballage met en exergue des vignes sous la neige. Car en 2003, il a fait moins onze degrés le onze avril. 80% des grands crus ont eu des bourgeons brûlés par le froid. La récolte a été étonnamment précoce, sur seulement neuf jours du 21 au 30 août. L'acidité du vin est inférieure à la moitié de la norme habituelle, et, dernière anomalie, alors que Bollinger distribue en ce moment le millésime 1999, voilà que l'on sort en même temps le 2003. Mathieu Kaufmann dit que cela ressemble à ce qui s'est passé pour le millésime 1976. Il se pourrait que ce champagne hors norme vieillisse lui aussi. Je trouve son nez très racé, une belle fraîcheur en bouche, très peu d'acidité. On me souffle : compote, épices, fruits cuits, ce qui est vrai. La composition du vin a été faite avec seulement trois crus au lieu de quinze, mais ce sont les trois crus historiques de Bollinger. Je trouve à ce vin composé d'un tiers de chardonnay et de deux tiers de pinot noir une belle longueur vineuse.

Le **Riesling Clos Windsbuhl Zind Humbrecht 2002**, d'un domaine fondé en 1959, a un nez classique de pétrole auquel s'ajoutent les fleurs blanches. En bouche l'attaque est sucrée, puis le poivre s'installe avec des esquisses de violette et de rose. Le chef de culture Alexandre parle de biodynamie avec des mots enthousiastes mais mesurés ce qui rend le discours très crédible. Ce vin est très pur, mais on sentira mieux son talent dans quelques années.

Le **Chambertin Clos de Bèze domaine Armand Rousseau 2004** est présenté par Eric, petit fils du fondateur de ce domaine en 1910. La robe est rose grenat, d'un rubis clair. Le nez est très pur. En bouche, c'est d'une clarté absolue. Le vin est magnifique et c'est bien la pureté qui est remarquable.

Le **Château Mouton-Rothschild 2005** a une couleur très sombre. Le nez est d'une profondeur immense à côté de celui du Chambertin plus léger. Le nez est lourd. En bouche, c'est d'une densité incroyable et l'on comprend que ce vin ait été encensé par la critique. Plusieurs personnes parlent de l'extrême précision

des tannins. Ce vin combine élégamment force et finesse et son final est aérien. Il y a là la promesse d'un très grand vin.

La **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1999** qui n'est que le quinzième millésime de La Turquie a une couleur de sang de pigeon, d'un beau rubis sur les parois du verre. Le nez est un parfum doux et délicat. L'attaque du vin est d'une fraîcheur incroyable. La finale est mentholée, aérienne. C'est beau comme tout. Marcel Guigal explique que la côte blonde est calcaire et la côte brune est oxyde de fer. La Turquie est une côte brune, la seule ayant une exposition plein sud, et Marcel parle d'un vin androgyne. La fraîcheur est éblouissante.

Les trois expressions de vins rouges sont saisissantes. J'ai suggéré aux deux cents personnes présentes de ne pas dire : « j'ai préféré tel vin » car il faut aimer les trois, qui représentent ce qui se fait de mieux dans trois régions qui font des vins très différents. Nous avons goûté trois vins qui représentent l'extrême de la qualité possible. Nous devons accorder notre amour à ces talents multiformes.

La deuxième « Master Class » à laquelle j'assiste me place à côté de Véronique Boss-Drouhin qui parle avec un charme rare des vins de sa propriété.

Le **Chablis Grand Cru Les Clos Joseph Drouhin 2002** a un nez très discret. La robe est déjà d'un jaune qui commence à se frotter d'or. L'attaque est ensoleillée et le vin est joyeux en bouche. Alors que Michel Bettane vante ses qualités de chablis, je le trouve plus rond et moins orthodoxe que le Bougros de William Fèvre. Son final enlevé est très beau. Ce vin doit bien vieillir.

Le **Beaune Clos des Mouches blanc Joseph Drouhin 2004** a un nez minéral très proche des nez de Meursault. Le nez est intense et le pétrole se supporte bien. Il y a des arômes de noisette grillée. Le vin est beaucoup plus ample. Le vin est très frais, très fluide et sa finale est fraîche.

Le **Nuits-Saint-Georges Richemones 1^{er} Cru Joseph Drouhin 2005** provient d'une parcelle dont le vin n'est normalement pas vinifié sous son appellation mais intervient dans des assemblages. Il a été jugé tellement bon que l'on a décidé de le commercialiser sous son nom. L'attaque est forte en bouche. Il a du poivre, un goût assez âpre, mais il a du charme et de la séduction. Il a de la force et des tannins riches qui attaquent la bouche. Il va grandir. C'est un vin original qu'il faut laisser vieillir.

Le **Clos Vougeot Joseph Drouhin 2001** a une belle couleur assez pâle. L'attaque en bouche est exceptionnelle. Très fruité, doté d'une palette aromatique large, il frappe par sa belle fraîcheur en bouche. Ce bel aperçu de la maison Joseph Drouhin fut convaincant.

J'ai vagabondé ensuite dans les allées, plus pour parler que pour déguster de façon systématique. J'ai goûté un **Château Gilette 1985** encore gamin mais très prometteur, le **Clos de Tart 2006**, un gamin déjà très doué et le **Clos de Tart 2001** d'une réussite technique exemplaire, la **cuvée Femme de Duval Leroy 1998** bien faite mais manquant peut-être d'un peu de folie, un très jolie **cramant de Mumm**, quatre champagnes de **Jacquesson** que j'ai adorés dont le **732**, puis les millésimes **1996** et **1990**. J'ai un faible pour le 1996. J'ai bu un **champagne Philipponnat Clos des Goisses 1999** dont j'aime la pureté et une magnifique cuvée du **champagne Mailly**.

Je suis allé voir Hervé Bizeul, vigneron d'avant-garde en Côtes de Roussillon, au verbe aussi audacieux que ses vins, et sur quatre rouges que j'ai bus, dont un **Clos des Fées vieilles vignes** et un **Clos des Fées** auxquels j'ai du mal à adhérer car les pistes explorées dont je comprends le risque sont extrêmes pour moi, c'est **la Petite Sibérie** qui m'a enchanté, car même si l'on est à l'avant-garde de l'avant-garde, je respecte la démarche et mon palais l'accepte. J'aimerais que la pendule puisse s'accélérer pour que je boive ce vin dans vingt ans. Il devrait être spectaculaire.

Je retourne de nouveau en « Master Class » car **Alain Senderens** va expliquer sa démarche gastronomique en faisant des travaux pratiques : imaginer des plats sur les vins que nous allons goûter. J'aurais aimé dialoguer avec lui sur ses propositions, car la confrontation de nos points de vue eût été enrichissante, mais Alain est trop dans son sujet et c'est un plaisir immense de l'entendre, quand on y arrive, car Alain, volubile, change constamment son micro de place, le son se perdant quand il bouge les bras ce qui est fréquent. Alain explique sa démarche dont la majeure est le vin que le plat doit suivre et non précéder. Il

dit une chose qui mériterait d'être explicitée : « les accords aromatiques sont les plus faciles. Les accords tactiles sont les meilleurs ».

Le **Meursault Charmes Bouchard Père & Fils 2001** a un nez extrêmement parfumé. Et ce parfum se prolonge en bouche. Alain pense à une langoustine croustillante avec une sauce épicée à laquelle il ajouterait des zestes de citron. Je partage cette analyse si la langoustine est volumineuse. La chair d'un gros turbot irait sans doute aussi.

Le **Riesling Grand Cru Kessler Heisse Wanne maison Dirlé 1998** a un nez subtil. En bouche, c'est doux, fruité. Il y a une légère amertume de thé. L'idée d'Alain du foie gras poché dans un bouillon aux épices est lumineuse. Il pense aussi à homard et volaille cuite dans l'argile. Je verrais bien aussi un veau avec une sauce au thé.

Le **Beaune Grèves rouge Chanson 2005** est dur. C'est beaucoup trop jeune, quelle que soit sa promesse. Alain dit qu'il faut faire disparaître la sécheresse du vin. Il pense à un perdreau au chou ou bien à « Poreiller de la belle Aurore », pâté en croûte servi froid, plat légendaire de Brillat-Savarin que seulement quelques chefs font encore en France. J'ai aimé le final extrêmement mentholé, mais j'ai considéré qu'il vaudrait mieux laisser vieillir ce vin que de lui trouver un compagnon culinaire.

Le **Chateau Suduiraut 2002** a un nez superbe. Le final est salin ce qui est curieux. Le vin combine élégamment sucre et acidité. La suggestion tourne autour des agrumes, mais Alain passera plus de temps à éreinter l'ineptie d'associer sauternes et foie gras qu'à suggérer un plat.

C'est sur le **Maury Mas Amiel, cuvée Charles Dupuy, vintage 2005** qu'Alain Senderens me paraît le plus extraordinaire, car il pense à son célèbre canard Apicius. Et c'est sûr que ce vin bien jeune dégusté déjà la veille et que j'ai adoré trouverait sa voie auprès de ce canard.

Alain Senderens a parlé de sa relation au vin en disant : « le vin me parle, et c'est lui qui corrige mes plats ». Grand moment de connivence avec un chef de génie.

Je devais assister à un cocktail après cette journée, réunissant tous les vignerons qui partagent alors leurs vins entre eux, sans public. La fatigue était trop forte. J'ai manqué ce qui fut sûrement un moment de convivialité.

J'allais retrouver ces mêmes acteurs le lendemain.

Amicales salutations de François Audouze