



Au Grand Tasting, les bouteilles de **Champagne Krug** attendent d'être servies à une "Master Class Prestige"

### Bulletin n° 410

Présentation de Climens devant les élèves de Sciences Po, dîner au Carré des Feuillants, début du premier jour du Grand Tasting au Carrousel du Louvre.

Prenons les choses dans l'ordre. L'académie des vins anciens s'est terminée hier tard ou plutôt, tôt ce matin. Ce soir, le groupe "in vino veritas" des élèves de Sciences Po reçoit Bérénice Lurton qui va présenter Château Climens. Je serai à ses côtés comme je l'avais été à la récente présentation d'Yquem par Pierre Lurton. David, l'organisateur de cette réunion, m'a proposé de me joindre au dîner informel qui suivra la conférence-dégustation. Fatigué par l'académie et contrarié par la neige qui paralyse les banlieues, je décline son invitation.

Demain il y aura le Grand Tasting aussi vais-je au bureau de Bettane & Desseauve pour prendre le badge qui me servira de sésame pendant ce salon. Michel Bettane est dans son bureau et me dit : "un de mes amis, vigneron italien, vient de m'expédier une magnifique truffe blanche. Je dînerai ce soir avec un vigneron allemand et son épouse. Alain Dutournier va cuisiner autour de ma truffe. Veux-tu te joindre à nous ?". Et pour me tenter un peu plus, il me conduit à sa voiture où une boîte en bois, écrin de trois belles truffes blanches, embaume l'atmosphère.

A cet instant, plus de fatigue, plus de neige. Je dis oui. Il est probable que je serai en retard au dîner du fait de la présentation à Sciences Po. Je demande à Michel que le repas commence sans moi.

**Sciences Po**, à 19 heures, est une intense fourmilière. Toutes les salles disponibles sont encore prises d'assaut pour des cours ou pour des activités ludiques comme la notre. Pas moins de quarante élèves et aussi des étudiants d'autres écoles viennent écouter **Bérénice Lurton** qui présente l'histoire de sa propriété qui n'a pas changé de périmètre depuis deux siècles. Son père l'a achetée en 1971. Propriétaire de Brane-Cantenac et père de dix enfants dont Bérénice est la cadette, il a voulu que chacun de ses enfants soit à la tête d'un domaine viticole. On comprend que le nom de Lurton soit aussi présent dans le paysage bordelais. Bérénice Lurton explique les spécificités du terroir de Barsac, très différent du reste du sauternais.

Nous goûtons **Cyprès de Climens 2008**, le deuxième vin de Château Climens, fait pour être agréable très jeune. On sent les fruits confits, un bel équilibre et une présence en bouche certaine. Le **Château Climens 2007** est beaucoup plus gracile, frais, élégant. C'est encore un enfant. Très prometteur et porteur du style Climens.

Le **Château Climens 2005** est un vin puissant, riche et l'on sent qu'il faudra beaucoup attendre avant de jouir de toutes ses qualités. Le **Château Climens 2002** est calme, élégant, et beaucoup plus prêt à boire que le 2005. J'aime beaucoup ce vin moins tonitruant.

Le **Château Climens 1990** a tous les attributs d'un grand Climens. La juxtaposition avec le **Château Climens 1976** est très intéressante, car ils sont différents. Le 1990 est le colosse qui n'a pas fini de grandir. Le 1976 est racé, moins doté par la nature que le 1990, mais joue sur son charme pour séduire.

Ces vins très différents ont une constante, c'est d'être bien faits. Ils ont des fruits confits très ronds et équilibrés, dont l'insistance varie selon les millésimes. Tous sont d'une grande fraîcheur. On imagine aisément les richesses qu'ils offriront à leur maturité.

Les élèves ont acheté à ma demande des chocolats qui sont bons mais hélas, fantaisie. Il y a des crèmes ou des parfums qui vont limiter la démonstration que je veux faire de la pertinence de l'accord du chocolat avec un **Maury 1929**. L'accord est là, mais pourrait être plus spectaculaire. Le Maury a passé plus de 70 ans en fût et a été mis en bouteille il y a environ dix ans. Ce qui est souhaité, c'est de montrer à quel point l'âge arrondit les saveurs. Et c'est probant, car les saveurs de pruneaux se sont apaisées. Et l'on peut percevoir combien le chocolat arrondit encore plus le vin.

Bérénice Lurton a fait une présentation aussi élégante que son vin. L'expérience Maury et chocolat a été divertissante. Je quitte cette assemblée intéressée et compétente car "le devoir m'appelle".

Au **restaurant le Carré des Feuillants**, Monica, Armin et Michel m'attendent, malgré ma recommandation de ne pas le faire, autour d'un **Champagne Mumm cuvée R. Lalou magnum 1998**. Je me joins à eux et le champagne me paraît assez ennuyeux. Il est bien fait, mais l'émotion n'est pas là, ce qui étonne Michel qui ne retrouve pas le goût qu'il avait en mémoire. J'en ai parlé deux jours après avec le chef de caves de Mumm qui présentait au Grand Tasting le même vin. Dans cette autre atmosphère, il m'a beaucoup plu. Mes amis ont faim, et **Alain Dutournier** aime tellement discuter avec Michel que nous avons peur que le festival ne démarre pas. D'autant qu'Alain vient nous mettre sous le nez la truffe encore dans sa boîte, nous disant qu'il n'a jamais senti une truffe blanche de cette qualité. Ce que nous ne savions pas, c'est que tout se prépare en cuisine avec une extrême efficacité.

Voici le menu qu'Alain Dutournier a conçu, donnant libre cours à son talent : **infusion de girolles spéciales d'Arcachon en aumôniers de calamar et truffe blanche d'Alba / saumon sauvage juste poché en gelée de sous-bois et délicatement fumé à l'aulne, avocat en chantilly et truffe blanche d'Alba / bouillon mousseux de châtaignes, truffe blanche d'Alba râpée, aiguillette de poule faisane pochée / tronçon de turbot sauvage étuvé dans son jus de cuisson, truffe blanche d'Alba, semoule de brocoli et riz noir / la truffe noire à la truffe cuite entière à l'étouffée - piccata de ris de veau / envie de lièvre en prestigieuse "royale", le râble servi en rosé en médiéval "saupiquet", quelques gourmandises braconnier / vacherin et truffe blanche d'Alba / perles de mangoustan, marrons glacé "Mont-Blanc", parfait vanillé, gelée de rhum.**

Ce repas réalisé par le grand chef pour la truffe a été d'un niveau exceptionnel, avec une sensibilité extrême, d'un niveau de trois étoiles.

Le Mumm est vite remplacé par un **Champagne Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995**. L'écart de présence et de personnalité est très grand. Ce champagne très vineux, puissant, à la grande longueur nous ravit. Il est plein, typé, expressif. Il "cause".

Le sommelier qui a assuré le service tout au long du repas s'est régalé à entendre les supputations de Michel Bettane fort en verve, car tout s'est déroulé à l'aveugle. Il dépose devant nous trois blancs. Le **Jurançon sec La Canopée domaine Cauhapé 2007** est d'un jaune clair et jeune. Je suis frappé par la construction d'une précision extrême de ce vin. Il est fin, précis et élégant. Pour moi, son nez est

définitivement sud-ouest et Michel est de ce même avis. Puis d'autres hypothèses fleurissent, dans une sorte de voyage interrégional.

Le **Jurançon sec Château des Navailles F. Paul 1992** est plus doux que le 2007 et plus fruité, mais moins fin. Je le trouve un peu pataud. Le **Pur Sang Didier Dagueneau Pouilly Fumé 1996** au nez de litchi est un vin canaille qui pirouette, d'un immense vigneron hélas disparu, que je suis incapable de situer dans sa région. Là aussi nous avons tous fait du patinage artistique, glissant sur les régions avec une insolente légèreté. Le vin est beau, et sa complexité atypique m'a empêché de le reconnaître. C'est un grand vin.

C'est sur le vin suivant que la bonne humeur de Michel s'est exprimée de façon éclatante. Il lance, tout de go : "si ce vin là n'est pas un Pessac Léognan, je quitte le métier". Il s'agit d'une boutade que Michel lance comme un défi, plaisanterie qu'il a faite des milliers de fois quand il n'a pas envie de chercher. Il s'agit du **Vin de jardin Alain Dutournier 2001**, vin qui doit être de son sud-ouest. Brillant de précision, riche en bouche et joyeux, c'est un vin de belle mâche au fruit généreux.

Pendant que nous imaginons des hypothèses, nous prenons le temps de nager dans les odeurs de truffe blanche invraisemblablement enivrantes. Les plats concoctés par Alain Dutournier sont au sommet de la gastronomie. La châtaigne crée un accord prodigieux.

Alain a voulu que la truffe noire soit aussi à l'honneur, et le **Château La Cabanne pomerol 1989** nous a immensément plu, réussite superbe d'équilibre d'un grand pomerol, calibré pour la truffe noire, mais aussi pour le plat le plus chaleureux, le divin lièvre à la royale, dont la force est adoucie par le foie gras.

Le vacherin et la truffe blanche ont formé un couple parfait. Le **Maury Thunevin Calvet 2007** est joliment fait dans sa fraîcheur juvénile. Nous voulions éviter le dessert mais Alain nous l'a imposé. Michel voulait un digestif et nous a entraînés vers un **Bas Armagnac domaine Charlot 1970** d'une pureté exemplaire.

Alain Dutournier a fait une cuisine exceptionnelle en traitant la truffe blanche dans des compositions éblouissantes. Michel était en grande forme. A la générosité de Michel qui a offert la truffe blanche a répondu la générosité d'Alain. Ce fut un grand moment d'amitié.

Le **Grand Tasting** se tient comme chaque année au Carrousel du Louvre. C'est le rendez-vous incontournable des amoureux du vin, qui permet de parfaire la connaissance des domaines que l'on aime, mais aussi d'avoir la chance de goûter des vins inaccessibles pour beaucoup. Il y a de nombreux stands et aussi une animation assez exceptionnelle de « Master Class » et d'ateliers du goût. J'ai eu la chance de pouvoir assister à plusieurs « master class » animées par **Michel Bettane** ou **Thierry Desseauve**.

La première séance est celle du « **génie européen du vin** ». Le **Montevetrano italien 2007** a un nez très jeune, dense, un peu pincé. En bouche, le vin est boisé et élégant. Il est très construit, au final léger, frais, mentholé. Ce vin du sud de Naples aux cépages bordelais bien utilisés est très tannique. Malgré sa fraîcheur, je le trouve un peu brutal dans sa jeunesse. Le propriétaire voulait faire goûter le 2001 mais du fait des neiges, il n'est pas arrivé. C'eût été sans doute plus probant.

Le **Pingus Ribeira del Duero 2006** a un nez qui est une bombe. C'est de l'espagnol musclé. En bouche il est particulièrement agréable et frais. Il est poivré. Le final est de cassis, poivre et bois, et de très grande élégance. Ce vin est gourmand et sensuel. Michel Bettane dit "suave". On est dans le baroque, mais très raffiné.

Le **Riesling Dorsheim Burgberg Auslese Shlossgut Diel 1998** a un nez de Riesling élégant. En bouche il a du perlant et beaucoup d'acidité. La persistance en bouche est très grande. Il est très « pâtisserie », fruit confit et lait. Le vin sera grand dans quelques années. La fraîcheur est extrême.

**Oremus Tokaji Aszu 1999** est un 5 puttonyos. Le nez est complexe et raffiné. Les raisins Aszu sont surmûris et donnent un jus qui est rajouté au vin blanc. En bouche c'est extrêmement élégant. Il y a la complexité, la richesse et la légèreté. La couleur brune est d'une rare limpidité. Le vin est joyeux, fluide, élégant et n'a pas besoin de vieillir pour donner un plaisir sans mélange. Il est d'une totale séduction. Sa trace en bouche est indélébile. C'est un très grand vin.

Le **Ramos Pinto, Porto Vintage 2003** est d'une élégance saisissante. Sa couleur est d'un jus de cassis. Le nez est très élégant. En bouche, ce qui marque, c'est la légèreté et la fraîcheur. C'est assez étonnant à ce niveau, de la part d'un Porto. La force alcoolique de ce vin fait penser à de la grappa que l'on aurait mélangée à un jus très léger. Les tannins très forts sont liés à une année caniculaire.

Ce voyage en Europe est très convaincant, tous ces vins étant caractérisés par l'élégance et la fraîcheur.

La Master Class suivante est la **présentation de champagnes Krug** par Olivier Krug. Commencer par le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1998** est assez original, car débiter par le plus rare n'est pas habituel. Mais Olivier considère que l'âme de la maison Krug, c'est l'assemblage, qui conduit notamment à la Grande Cuvée. Commencer par ce vin monocépage puisqu'il n'y a que du chardonnay, c'est commencer par le plus "facile" à faire (c'est Olivier qui le dit). Le champagne a une belle couleur. La bulle est à peine visible. Le nez est un peu beurré. Dans le goût il y a de la noisette. La persistance aromatique est extrême, la longueur est grande. On trouve du beurre, de la noisette et quelques fruits secs. Michel Bettane parle de l'autolyse de levures nobles qui explique ces goûts.

Le **Champagne Krug 1998** a une bulle fine. Il est plus charmeur que le Clos du Mesnil qui vieillira plus. Il a une belle structure. Il y a moins de persistance aromatique que pour le Clos, mais c'est un vin de grande élégance. C'est un « vrai » champagne. Il est meilleur à ce stade que le Clos, très riche, très vineux et de longueur extrême.

Le **Champagne Krug 1995** a une couleur nettement plus ambrée. Il y a peu de bulle et le nez est assez strict. En bouche on sent la crème, le beurre, les levures et les fruits secs, mais aussi des gâteaux comme dans une pâtisserie. Il est très élégant et profond. Je l'aimerais volontiers un peu plus vieux. Le fruit s'élargit, très noble. La persistance aromatique s'amplifie. Le final est beurré. Je l'adore.

Que ce soit Rémi Krug ou Olivier maintenant, leur cœur penche vers le **Champagne Krug Grande Cuvée**, car c'est le savoir-faire de Krug. Il transcende les millésimes, fait avec 150 vins de réserve dont le plus vieux est de 1995. Je le trouve un peu amer, avec un peu de pomme dans le goût. Il a une belle structure, mais je préfère les « Grande Cuvée » un peu plus âgés.

Nous finissons par le **Champagne Krug Collection 1989**. Ce champagne est à mon goût magnifique, car on sent l'effet de l'âge. Il y a du champignon et du sous-bois exposés délicatement. C'est un millésime qu'Olivier Krug aime beaucoup.

Cette présentation de champagnes rares est d'une extrême générosité si l'on pense aux quantités produites de ces vins d'exception.

Amicales salutations de François Audouze