

A l'hôtel Intercontinental Park Lane de Londres dégustation de 15 millésimes de la Cuvée Winston Churchill de Pol Roger suivie d'un dîner au restaurant Theo Randall. A l'hôtel Intercontinental Opéra dans le cadre de Biodyvin, dégustation de cinq vins du domaine Comte Liger-Belair sur deux millésimes. Passage à Rhône en Seine.



Quatorze magnums et un jéroboam de la Cuvée Winston Churchill de Pol Roger, c'est tout simplement unique !

Le dîner qui justifie ma présence à Londres se tient dans **l'hôtel Intercontinental Park Lane** au **restaurant Theo Randall**. Un jeune collectionneur écossais fou de champagne, **Peter**, a rassemblé quinze années qui ont été faites de la Cuvée Winston Churchill de Pol Roger, et les présente ce soir en magnums ou pour le 1988 en jéroboam.

Nous sommes 18 autour d'une table avec quinze verres devant nous, pour la partie « sérieuse », celle de la dégustation. Il y aura ensuite un dîner où nous pourrons continuer à goûter les vins pendant le repas.

Nous sommes accueillis par un **Champagne Pol Roger magnum non millésimé** qui est très agréable et expressif.

Peter est fier de pouvoir réaliser cet événement dont James, le directeur de Pol Roger U.K. nous dit qu'une telle verticale n'a jamais été organisée. Il rappelle l'histoire de cette cuvée. Les chiffres qu'il cite de la consommation de champagne par Winston Churchill sont assez ahurissants, la première commande de champagne de ce grand homme à Pol Roger datant de 1908. Ce qu'il a consommé de Pol Roger se compte en dizaines de milliers de bouteilles.

Les champagnes seront servis par séries de trois, dans l'ordre des années, du plus jeune champagne au plus ancien. Le Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill est fait d'environ 80% de pinot noir et 20% de chardonnay. Il passe environ dix ans sur lies.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 2004** a un nez assez discret. Il évoque les noisettes. Il est bien fluide et a une personnalité très forte.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 2002** a un nez superbe. Il est un peu moins vif que le 2004. Il a beaucoup de grâce.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 2000** est hélas bouchonné. Je préfère le 2004 à ce stade de sa vie, mais le 2002 va s'étoffer. Mon classement est 2004 / 2002 / 2000.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1999** a un nez superbe, le plus beau de la deuxième série. Il a une très forte personnalité, avec des noisettes en un finale superbe. C'est un champagne de plaisir.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1998** est plus léger et plus fluide, moins affirmé que le 1999 que je préfère. Mais il est noble et beau et se révèle meilleur lorsqu'il s'affirme dans le verre

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1996** a un parfum si fort qu'il explose d'arômes. Il n'a pas la prestance que l'on attendrait d'un 1996. Cela tient à la bouteille qui n'est pas parfaite. Même si le 1999 est décidément un champagne de plaisir, je classe 1998 / 1999 / 1996.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1995** a un nez superbe et noble. Il a une attaque très agréable avec croissant et pain au lait suggérés, mais il manque d'un tout petit peu de tranchant.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1993** a un nez délicat et une bouche florale qui m'évoque le muguet. Il est tellement romantique que c'est une divine surprise.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1990** est bon et joue sur sa vinosité et sa force mais il est peut-être un peu trop « bon soldat ». Cette série contient trois vins de très haute qualité et de forte personnalité. Je classe 1993 / 1995 / 1990 ce qui ne serait pas évident sur le papier. Cette série m'a impressionné.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill jéroboam 1988** a un nez fantastique amplifié par le format. Ce vin est la perfection absolue. Il est monumental, évoquant le miel. Je suis tellement impressionné que je me renferme dans ma bulle pour en profiter. Je dis à Peter que ce seul vin justifie mon voyage à Londres car on est en face d'une émotion hors du commun. Ce soir, j'ai touché la perfection.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1986** a bien du mal de passer après le 1988. Son nez est faible.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1985** est beau mais la rémanence du 1988 m'empêche de l'aimer comme il le faudrait. Le classement de cette série est 1988 / 1985 / 1986.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1982** a une couleur très ambrée. Le nez est celui d'un vin ancien. Le vin est agréable, et intéressant, mais il est beaucoup plus vieux que ce que devrait être un 1982.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1979** a une couleur un peu ambrée. Le vin est bouchonné. Le finale est désagréable. Il est impossible de le boire.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1975** est un champagne qui n'est pas parfait mais je le trouve follement intéressant. Il évoque pour moi tout ce que le Winston Churchill pourra donner lorsqu'il sera ancien. Il n'est pas très long mais inspirant. La série est classée ainsi : 1975 / 1982 / 1979.

La forte personnalité de ce champagne est impressionnante, et cette dégustation dépasse en qualité celle d'hier soir avec le Bollinger Vieilles Vignes Françaises et le Salon. Le 1988 en jéroboam est tellement exceptionnel qu'il a illuminé la dégustation. Il y a ensuite le 1993 superbement romantique et le 2004, très affirmé. Ajoutons le 1975 qui préfigure les champagnes anciens. La Cuvée Winston Churchill est incontestablement un grand champagne très typé.

Il reste tellement de champagne que nous continuons à trinquer entre participants pendant que l'on prépare notre table pour le dîner.

Le menu est d'inspiration italienne : panfried Scottish scallops with Cima di rape / ravioli of roasted delica squash, ricotta and marjoram with butter and sage / roasted rack of Somerset lamb with Jerusalem artichokes, carrots, baby leeks, fennel, turnips with salsa d'ebe and jus / cheese served

with mostarda and homemade crackers / Sicilian chocolate and orange cake with roasted almond ice cream.

Je reviens évidemment vers le Winston Churchill jéroboam 1988 et vers le 1993 qui ont des vertus gastronomiques majeures. Mais Peter a ajouté au programme un **Beune Clos des Mouches rouge Joseph Drouhin 2011** fort agréable sur l'excellente cuisine du restaurant, puis le **Champagne Pol Roger 2008** et le **Champagne Pol Roger rosé 2008**, mais je n'avais plus l'esprit à les analyser.

Il y a eu quelques bouteilles à problèmes, mais c'est peu de chose quand on peut retenir la perfection de quelques vins qui ont fait de cette soirée un moment mémorable. Le 1988 s'inscrit très haut dans mon Panthéon du champagne.

Le syndicat international des vigneron en culture biodynamique (SIVCBD) tient salon sous le nom **BIODYVIN** dans des salons de **l'hôtel Intercontinental Opéra**. Soixante vigneron ont chacun un stand, de toutes les régions de France. Ce qui m'intéresse plus particulièrement c'est une dégustation en petit comité, d'une quinzaine de personnes, de quelques vins du domaine Comte Liger-Belair. C'est **Louis-Michel Liger-Belair** lui-même qui m'a proposé d'y assister, honneur que j'apprécie.

Les dix vins qui seront dégustés sont déjà servis dans les verres, ce qui est une bonne chose, car les verres ne sont pas trop froids et il n'y a pas le mouvement incessant des serveurs. Avant de démarrer, un petit film montre les vendanges 2016. L'usage de drones qui survolent les vignes et les vendangeurs donne des images du plus bel effet.

Louis-Michel nous laisse libres de choisir l'ordre de dégustation des cinq vins présentés sur deux millésimes, 2008 et 2013. Je choisis pour chaque vin de commencer par le 2013, suivi immédiatement après par le 2008.

Louis-Michel a commencé la démarche en biodynamie en 2008 et dit que la première année où il sent les effets de ce qu'il recherchait dans la biodynamie est 2013.

Le **Vosne-Romanée Clos de Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2013** a un nez très fort, puissant, un peu pétrolé. Le nez du **Vosne-Romanée Clos de Château Monopole Domaine Comte Liger-Belair 2008** est moins fort mais plus intense. Le 2013 a beaucoup de personnalité, un peu de fumé. Il est très joli, fort et riche. Le 2008 est plus calme, plus assis. Il a moins de tension que le 2013. Le 2008 manque un peu de corps. Le 2013 est très vif. Je classe 2013 / 2008.

Le **Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Suchots Domaine Comte Liger-Belair 2013** a un nez tout en charme, séduction, douceur. Il évoque la luxure. La bouche est bien fluide, le vin a beaucoup de charme, il est racé. La persistance aromatique est très forte, avec du velours.

Le **Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Suchots Domaine Comte Liger-Belair 2008** a un nez plus intense que le 2013 ce qui est l'inverse de la situation du Clos du Château. C'est un beau vin qui profiterait de vieillir, car il est dans une phase ingrate qui limite son accomplissement. Les deux vins ont une grande personnalité. Je classe 2013 / 2008.

Le **Vosne-Romanée 1^{er} Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2013** a une couleur très foncée. Le nez est plus calme. L'attaque est assez acide. Le vin a un beau corps. Le finale est beaucoup plus agréable. C'est un vin profond.

Le **Vosne-Romanée 1^{er} Cru Aux Reignots Domaine Comte Liger-Belair 2008** a un nez aussi calme. C'est un vin qui n'est pas totalement intégré. Il est dans une phase de fermeture. Le 2013 est beaucoup plus charmeur et le 2008 est un peu amer dans le finale. Je classe 2013 / 2008.

L'**Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2013** a un nez discret. L'attaque est noble. La bouche est superbe. Il y a pas mal d'amertume dans ce vin.

L'**Echézeaux Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2008** a un très joli nez. L'attaque est d'un petit fruit rouge aigrelet. Le finale est noble. Je ressens du sel. Ce vin est beaucoup plus agréable. Je suis donc tenté de classer enfin le 2008 devant le 2013 mais le 2013 qui s'est ébroué a maintenant un

finale très brillant. Pour ne pas retomber dans les mêmes classements, je vais mettre ex-aequo les deux vins.

La Romanée Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2013 a un nez très subtil. Tout est contenu. C'est un vin tout en douceur dont j'aurais tendance à dire qu'il est parfait, au finale très grand. C'est un vin de douceur subtile, de charme et de sensibilité.

La Romanée Grand Cru Domaine Comte Liger-Belair 2008 a un nez qui n'est pas totalement net. Il a de la grâce, mais un peu d'étable aussi. La bouche est claire, fluide, charmante et fruitée. La robe a un soupçon de tuilé. Le finale n'est pas assez long pour un vin de ce niveau. Il est soit dans une mauvaise période, soit la bouteille a un léger problème.

Les trois vins qui sont au sommet sont la Romanée 2013 et les deux Echézeaux. Tous les autres sont globalement nobles et raffinés. C'est une très belle dégustation mais il n'y a pas eu de réel combat entre les deux années.

Juste après cette dégustation je rejoins « **Rhône en Seine** » Place Vendôme où 41 vigneronns présentent généralement leurs 2014 mais aussi des années plus anciennes. Comme chaque année je constate que les vins du Rhône ont atteint des niveaux très significatifs en matière de précision, même pour des appellations moins en vogue. Les vins sont chargés en alcool mais ils jouissent d'une belle fraîcheur et d'une très grande précision. La proximité des deux dégustations montre à quel point les vins de Liger-Belair sont dans un registre de noblesse et de complexité alors que les vins du Rhône plus solaires, sont gourmands et directs.

Les directions des deux régions sont très opposées mais il faut aimer les deux.

Amicales salutations de François Audouze