

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Château Haut-Brion 1947** appartient à une catégorie de vins que j'aimerais inclure dans un futur dîner. Si certains lecteurs se sentent d'appétit pour des bouteilles de ce calibre, qu'ils me fassent signe. On peut envisager de créer des événements de rêve pour de telles bouteilles.

Comme évoqué dans un précédent bulletin on voit qu'elle est ré étiquetée, et non rebouchée. C'est mieux.

Bulletin n° 189

Académie des vins anciens. Séance du 8 juin 2006.

Troisième session mémorable.

Devant préparer l'ouverture des vins de l'académie des vins anciens, j'ai le temps de faire un détour à la maison du Japon où plusieurs vigneron des Beumes de Venise présentent leurs vins. La jolie organisatrice de cet événement m'accueille avec un large sourire plus parisien que nippon. Je goûte quelques rouges intéressants et prometteurs, présentés avec d'originaux mets japonais d'une belle réussite. Je ne prétends pas devenir un prescripteur de ces vins, mais la simplicité des rouges m'a plu.

L'académie des vins anciens tient sa **troisième** séance officielle à la **Résidence Maxim's**. L'idée est de boire les vins des académiciens sur un vrai repas, au lieu de fromages qui, même délicieux, ont du mal à captiver l'ensemble de l'assistance sur la durée totale d'une longue soirée. La préparation du menu et de l'événement donna lieu à des échanges agréables avec une équipe motivée et un chef attentif et intelligent. L'envie de réussir se sentait avec force.

A partir de quinze heures, j'ouvre les bouteilles, recevant le renfort d'académiciens désireux d'apprendre des petits trucs qu'ils ne connaîtraient pas. Dans cette ambiance bon enfant, peuplée d'histoires qu'on se raconte, pas une seule bouteille bouchonnée n'est à signaler. Deux bouteilles ont des niveaux au-delà de la vidange. Une me paraît définitivement morte. Les autres vont profiter d'un oxygène qui va gommer toutes les petites imperfections que le premier examen olfactif révèle.

Malgré une grève de la RATP et d'immenses encombrements qui eux seuls ont un goût de bouchon, les académiciens sont d'une exactitude exemplaire (quand on aime, on ne compte pas les quelques retards). J'avais prévu de faire face à des arrivées non synchrones en offrant au bar de la résidence le champagne que buvait ma famille depuis trois générations, déjà goûté à la précédente réunion de l'académie : le **champagne Léon Camuzet non millésimé** de Vertus, que je situe à environ 15 ans d'âge. Son petit

goût évolué charmant m'a permis de jauger l'acceptation qu'ont plusieurs académiciens au goût des vins anciens. Quelques uns adorent cette évolution qui lui donne un charme subtil fait de fruits blancs. D'autres ne comprennent pas. Ils auront compris ce soir.

Nous sommes environ 50 pour 50 vins. Les vins sont répartis en trois groupes dont je donne ici le détail, dans l'ordre de service. Ne sautez pas ces listes, car leur lecture est, à elle seule, un moment de rêve :

Groupe 1 : Champagne Léon Camuzet environ 15 ans - Champagne Gonet 1973 - vin nature de champagne Saran, blanc de blancs Moët 1950 - Bâtard Montrachet Chanson 1959 - Montrachet domaine Bichot 1943 - Château Saint Georges, St Georges St Emilion 1961 - Château Taillefer Puisseguin Saint-Emilion 1966 - Château La Louvière rouge 1967 - Chateau La Gaffelière 1949 - Château Montrose 1934 - Château Gruaud Larose Faure Bethmann 1928 - Fleurie Beaujolais 1943 - Richebourg Charles Noëllat 1974 - Vosne Romanée Réserve Reine Pédaque 1945 - Cave Jean Bourdy, Blanc vieux d'Arlay 1907 - Domaine du Pin 1ères Côtes de Bordeaux 1937

Groupe 2 : Champagne Léon Camuzet environ 15 ans - vin nature de champagne Saran, blanc de blancs Moët 1950 - Bourgogne Aligoté Barozzi 1950 - Montagny Barozzi 1949 - Meursault (?) 1953 - Tokay de Riquewihir 1966 (Dopff et Irion) - Riesling Kaefferkopf 1983 Jean-Baptiste Adam - Riesling Sélection de Grains Nobles Hugel 1976 - Clos Joliette 1974 Jurançon - Vin Jaune d'Arbois 1966 domaine de la Pinte - Cos d'Estournel 1966 - Château Pontet Canet 1964 - Château d'Arsac Margaux 1925 - Gevrey Chambertin J. Faiveley probable 1947 - Château Chalon Jean Bourdy 1928 - Coulée de Serrant Nicolas Joly 1983 - Barsac (?) 1937 - Rivesaltes ambré 1955 - Maury 1928

Groupe 3 : Champagne Léon Camuzet environ 15 ans - Champagne Deutz 1978 - Pouilly-Vinzelles 1956 de Cabet-Frères - Montrachet Bouchard 1988 - Château Bellefont Belcier (Saint Emilion) 1964 - Mouton Baron Philippe (d'Armaillac) 1959 - Château Haut-Brion 1925 - Bourgueil Sélection Vieilles Vignes 1989 du Domaine des Ouches - Cave Jean Bourdy, Côtes du Jura rouge 1945 - Hautes Côtes de Nuits J. et M. Gauthet 1969 - Volnay 1957 de De Moucheron - Beaune Champimonts 1er Cru Joseph Drouhin 1948 - Gevrey Chambertin Marius Meulien 1933 - Corton Clos du Roy L.A. Montoy 1929 - Montlouis Demi-sec 1983 de Fradin-Georges - Banyuls hors d'âge, Dom du Mas Blanc, Parcé, sosterà - Rivesaltes ambré 1955 - Cognac trois quarts de siècle Tiffont # 1874.

Chaque groupe peut profiter de vins de grande qualité avec un profil différent selon les tables. Celles du groupe 2 bénéficient d'un plus grand nombre de blancs, et celles du groupe 3 d'un plus grand nombre de bourgognes. Il faut rappeler, afin que nul ne l'oublie, que la qualité de l'événement dépend de la qualité des apports de chacun. Quand on est généreux, on partage de grands vins. C'est le cas ce soir.

Le repas est fort intelligent, le chef ayant eu le courage de simplifier sa cuisine pour se mettre au service des vins. Voici le menu : **grosses gambas de la Méditerranée à la plancha / volaille fermière des Landes rôtie, écrasé de pommes Charlotte à l'huile d'olive / sélections de fromages de Bernard Antony / les abricots Bergeron en tarte feuilletée à l'amande de Provence, éclats de pistache.**

Tous les académiciens ont remarqué que ce repas fut adapté et fort bon. Le service des vins était difficile pour une première fois, car respecter l'ordre des vins quand des changements dans les vins apportés ont eu lieu jusqu'à la dernière minute, ce n'est pas facile. Ainsi par exemple, les membres du groupe 1, dont je faisais partie, qui devaient boire le **Riesling Sélection de Grains Nobles Hugel 1976** que m'avait offert Jean Hugel, empêché qu'il était de venir, virent que ce délicieux nectar, d'une année magistrale, fut dérouté vers le Groupe 2. Réagissant avec célérité, je pus capter quelques gouttes de ce merveilleux Riesling doré et d'une persistance aromatique extrême, que je partageai avec l'une des plus fidèles et jolies académiciennes assise à mes côtés.

Quelques commentaires sur les vins de notre groupe. Le **champagne Gonet 1973** est manifestement avancé. La bulle existe, mais fragile, la couleur est ambrée. On est dans un autre monde. Mais si l'on accepte la logique de ce vin, on lui découvre de belles subtilités. Un champagne expressif que je verrais bien avec une truffe ou du foie gras. Le **vin nature de champagne Saran, blanc de blancs Moët 1950** est un peu de la même veine. Il n'a pratiquement pas de bulle, ce qui est dans sa conception. Il est aussi fort foncé. Des convives vont le trouver d'une subtilité rare. Il y a à ma table de solides palais, acquis à la

cause des vins anciens. J'ai moins aimé le Saran que le Gonet, à cause d'une petite amertume juste après le milieu de bouche qui m'a un peu gêné.

Le **Bâtard Montrachet Chanson 1959** est un vin délicieux. D'un jaune citron signe de pure jeunesse, d'un nez franc et direct, il occupe la bouche avec gentillesse. C'est un merveilleux blanc bien arrondi au plaisir sans complication. Je l'aime bien sûr, parce que c'est le mien, réflexe naturel qu'auront beaucoup d'académiciens, fiers de leurs vins. Le **Montrachet Bichot 1943** a un beau niveau, une couleur foncée. Il rebute un peu car il montre son âge. Mais quand on veut le comprendre, on sent toutes les qualités qu'il a, légèrement voilées par son vieillissement. Un bras amical me tend un verre de **Montrachet Bouchard 1988**. J'en reconnais le pedigree instantanément, car les montrachets de ce domaine, je les connais sur le bout des lèvres. C'est un grand vin et un cadeau pour l'académie, même s'il est dans la catégorie des bambins !

Le **Château Saint Georges, St Georges St Emilion 1961**, encore un de mes apports, est fort civil et plaisant. Une belle couleur d'un beau rubis de jeunesse et un niveau parfait. Un goût solide de 1961. Vin sans histoire, très rassurant. Mon ami hollandais qui a apporté le Montrose 1934 aime assez peu les vins anciens. Il est tombé en pâmoison pour ce Château Saint-Georges qu'il a trouvé d'un épanouissement idéal. Les deux bordeaux qui suivent sont un peu plus difficiles à apprécier. Car le **Château Taillefer Puisseguin Saint-Emilion 1966** et le **Château La Louvière rouge 1967** n'ont pas des trames très solides. L'âge les a 'dentellisés', et leur goût éphémère laisse peu d'empreinte. Le **Château La Gaffelière 1949**, ça c'est du sérieux. Ça cause, comme dirait Zazie. C'est un beau vin auquel 1949 donne une élégance raffinée. On se complairait à ne boire que de tels vins.

Le **Montrose 1934** au message subtil, dans la lignée historique de Montrose, est meilleur que d'autres Montrose 1934 que j'ai bus, dont celui avec Bipin Desai, dans une verticale de légende. Très pur, strict, archétypal, il récite le terroir de Montrose à la perfection. J'en suis admiratif.

J'ai l'expérience de **Gruaud Larose 1928**, aussi bien Faure-Bethmann que Sarget. Celui-ci, un **Faure-Bethmann**, est consistant comme un 1928. Décidément, les vins de ce soir se calent dans le moule de leur année. Grand bordeaux au discours clair, sans surprise, généreux exemple de l'intérêt de l'académie.

Soudain mon cœur s'enflamme quand on me fait goûter le vin qui vient. Je me trémousse, je glousse, je m'agite sur ma chaise, car c'est beau comme une midinette en robe vichy. Le **Fleurie 1943** a un nez à se pâmer, d'une séduction coquine. Et en bouche c'est un bourgogne (oui) plein de talent, défroqué de sa soutane beaujolais.

J'ai dû passer mon tour pour le **Richebourg Charles Noëllat 1974**, vin que j'avais apporté, car je n'en ai pas le souvenir. Je boirai son aîné d'un an demain avec des amis de tous pays. Comme je passais de table en table, mon verre a peut-être été oublié par notre efficace serveur Thibaud. Mais le **Vosne Romanée Réserve Reine Pédauque 1945** compte double. Ça c'est bourguignon. Un nez éblouissant, et toute la chaleur humaine d'un vin qui vit. J'avais demandé à une autre table qu'on me fasse goûter l'un de mes enfants, le **Gevrey Chambertin Marius Meulien 1933** dont j'étais si fier à l'ouverture : un nez magistral. Là, en bouche, il est immense de jeunesse de robe, de nez chaleureux, et de puissance de feu dans mon palais conquis. Je suis tellement fier quand un vin démontre la vanité de toutes les idées surfaites sur les millésimes. Car 1933 ne passionne plus les amateurs depuis fort longtemps. Ce Gevrey est immense, comme l'est le Vosne Romanée 1945.

A propos d'années classées dans les plus faibles, on m'apporte quelques gouttes de **Château d'Arsac Margaux 1925**. Vin très subtil, aux évocations de fraises des bois, de fruits rouges. Adorable témoignage d'un vin policé.

Hélas, le doyen de cette soirée, le **Blanc vieux d'Arlay Cave Jean Bourdy 1907** est fort désagréable. Un côté glyceriné, animal, gêne d'en saisir toute la complexité qu'on devine sans en jouir. Une gorgée du **Château Chalon Jean Bourdy 1928** raccroche mon palais au wagon du Jura. Très beau vin jaune au goût naturel, qui donne une réplique théâtrale aux fromages de Bernard Antony appréciés de tous.

Encore un de mes bébés, le **Domaine du Pin 1ères Côtes de Bordeaux 1937**, va surprendre les deux tables de notre groupe. L'élégance d'un sauternes, une trace en bouche d'une belle consistance qu'on n'attendrait pas de cette appellation. J'ai senti que chacun en profitait.

Je n'ai pas goûté mes autres bébés, le Gevrey-Chambertin Faiveley très probablement de 1947 et le Corton Clos du Roy 1929. J'ai pu en revanche constater combien le **Côtes du Jura rouge Cave Jean Bourdy 1945** est un vin d'une subtilité extrême, nettement plus à l'aise en dîner que dans la verticale analytique que nous avons faite à Besançon. Le **Volnay Moucheron 1957** au niveau plus qu'extrêmement bas avait bien survécu, comme son auteur vint me le prouver fièrement.

Un académicien nous fit goûter un alcool assez exceptionnel, un **Cognac trois quarts de siècle Tiffont # 1874**, cognac fait avec deux fûts dont un de 1854 et l'autre de 1904, qui, du fait de l'évaporation, n'ont permis que 120 flacons, lors de leur mise en bouteille en 1979, quand M. Tiffont eut 100 ans. Une pureté, une précision, une légèreté de bois assez remarquable. Ce fut un joli point final à une dégustation rare.

C'est difficile de faire un classement des vins que j'ai bus. Je m'y risque, avec l'impartialité qui me fait aimer mes bébés aux deux premières places. En un, **Gevrey Chambertin Marius Meulien 1933**. En deux, **Bâtard Montrachet Chanson 1959**, en trois, **Montrachet Bouchard 1988**. En quatre, le **Fleurie 1943**. Et mention spéciale pour le cognac, le Vosne Romanée 1945 et le Montrose 1934.

Avant de conclure, je voudrais expliquer pourquoi j'ai apporté tant de vins, alors que la règle est que chaque académicien apporte un vin. Lorsque j'ai annoncé la date de la troisième session, ce fut un grand mutisme. Alors, pour séduire les habitués et les amateurs à convaincre, j'ai annoncé de belles bouteilles anciennes. Cette confiance, que je fais maintenant, pourrait avoir pour conséquence que vous répondiez tardivement à l'annonce de la quatrième session. Comme Sainte Blandine, je ferai front.

La générosité des académiciens a permis de rassembler des bouteilles spectaculaires. Comment pourrait-on autrement accéder à des témoignages historiques de la plus haute valeur sans devoir sacrifier des budgets considérables ? Chacun ressentait que l'on trouvait en cette troisième édition un rythme de croisière prometteur. Car la clef de la réussite de l'académie, c'est la générosité des membres. Et ce soir, elle fut grande. Vivement la prochaine réunion.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Réservez dès à présent le **22 novembre** pour l'académie des vins anciens. C'est encore une date provisoire, mais elle a une bonne probabilité. Si vous avez lu en détail dans ce bulletin les vins qui sont apportés, vous comprendrez pourquoi c'est un rendez-vous à ne pas manquer.

Les informations seront disponibles au fur et à mesure sur le blog.