



wine-dinners

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

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

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



Par un hasard mécanique dont les temps modernes ont le secret, toutes les photos des vins de l'académie des vins anciens sont illisibles. Aussi est-ce l'occasion de montrer une bouteille que j'aimerais ouvrir : **Montrachet Marquis de Laguiche 1923**. Un des plus beaux Montrachet que l'on puisse désirer.

#### Bulletin n° 349

La onzième séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo. La préparation du 126<sup>ème</sup> dîner par un déjeuner au restaurant Guy Savoy.

Nous sommes au **restaurant Macéo** où se tient la onzième séance de **l'académie des vins anciens**. Les 48 vins sont répartis en trois groupes (la liste des vins est dans le bulletin 348). J'ai bu les vins du groupe 1 et parfois des verres m'ont été apportés par d'aimables académiciens des tables voisines.

A l'apéritif, le **Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996** est un champagne rassurant. Son goût est précis, bien dessiné, et le vin ne donne pas de prise à l'âge. C'est un champagne très agréable, fait par une maison sérieuse.

Le menu composé par le chef **Thierry Bourbonnais** : Concentré de potiron, coriandre & foie gras / Lamelles de Saint-Jacques marinées chair de crabe, râpé de chou croquant / Tronçon de bar sauvage, petit minestrone de coquillages parfumés / Noisette d'agneau fermier frotté à la sarriette, champignons sauvages & polenta dorée aux herbes / fromages de Quatrehomme / Crème prise chocolat pur caraïbe, sirop passion / Poire rôtie sur fin sablé Breton, lait d'amande glacé / chocolats. Ce repas fut élégant et de très belle exécution.

Le **Champagne « Substance » de Sellose dégorgé en juillet 2009** est beaucoup plus domestiqué et civil que de récentes versions de dégorgements différents. Champagne racé, de grande personnalité, il est très agréable dans cette forme plus douce, le fumé se fondant dans un goût profond et engageant.

Lorsque j'ai saisi des bouteilles dans ma cave pour l'académie, j'ai tiré doucement des bouteilles de leurs casiers. C'est le cas de celui-ci, un **Grand Pouilly Latour, Pouilly Fuissé Louis Latour 1937**. Et qu'ai-je vu ? La couleur de la mort. Jamais un vin blanc de cette couleur de crème de marron ne peut revivre. Mais

j'ai voulu lui donner une chance. A l'ouverture, la cause était hélas certaine. Au moment du service la question est de savoir si j'évite cette purge à mes amis. A ma grande surprise ce vin peut être bu sans risque d'être malade. Mais n'insistons pas, le vin est mort. Par compensation, j'avais prélevé un **Puligny-Montrachet Veuve Génin 1959** à la couleur dorée. Quel beau Puligny, anobli par l'année. D'un jaune d'or qui porte la joie de vivre, d'un parfum riche, ce vin est un grand plaisir, chaud en bouche, avec une belle profondeur. Même si la race du vin n'est pas de première grandeur, ce qui frappe, c'est le plaisir de boire ce vin goûteux et généreux, aux évocations de beurre et une acidité citronnée délicate.

C'est le papier qui entourait le **Château Latour magnum 1973** joliment imprimé de l'emblème du château, une tour très simple graphiquement, qui m'avait alerté. Le vin est atteint d'une dangereuse coulure. Quand j'ai ouvert le vin, j'ai constaté que le bouchon nageait. L'odeur m'indiquait que la glissade a dû se produire pendant le trajet, car rien ne montre une déviation excessive. Le vin est fatigué bien sûr. Mais la richesse naturelle de Latour, qui ne semble pas affectée par la faiblesse du millésime, aide le vin à se reconstituer dans le verre. Il est torréfié, très café, mais progressivement, il devient Latour, avec une richesse aromatique plus que sympathique.

Le **Château Terre d'Augay 1970** que j'ai aussi apporté, est un vin honnête, bien fait, qui se présente sans défaut. Beau bordeaux à boire, même s'il ne déborde pas d'une imagination farouche, il est très agréable, avec un final élégant.

Le **Château Léoville Barton 1959**, lui aussi de ma cave, est d'une perfection certaine. C'est un grand vin, et d'une grande année. Il est au sommet de sa gloire maintenant. Le vin dont le niveau était dans le goulot, n'a pas l'ombre d'un défaut. Mieux encore, il dégage une réelle émotion. Notre table s'extasie devant ce succès absolu.

Le **"BAGES" Pauillac, Monré & Cie 1926** avait un niveau à mi-épaule tendant vers basse épaule. Lorsque le vin se développe dans le verre, ce qui me fait penser que ces vins mériteraient d'être versés dans les verres au moins un quart d'heure avant leur service, ce vin évoque toute la brillance d'un millésime de légende. On parle toujours (y compris moi-même) des années 1928 et 1929, mais 1921 et 1926 sont dans la même ligue. Ce Bages est une petite merveille d'évocation de douceurs historiques.

Le **Château Mouton d'Armaillac 1934** est intéressant mais souffre d'une petite fatigue. On reconnaît sous le voile pudique la qualité de l'année et la qualité de son terroir. Nous n'avons pas le temps de chercher plus, car j'ai ajouté un **vin inconnu sans étiquette et d'année inconnue**, de bon niveau dans la bouteille, de forme moderne. Lorsque j'ai ouvert cette bouteille, le bouchon a craquelé en mille morceaux. Notre groupe se compose de deux tables de sept à huit convives. La réaction à ce vin inconnu est assez amusante. L'autre table s'est orientée vers la forme de la bouteille pour pronostiquer un vin des années 70. A ma table, avec Antoine Pétrus sommelier de talent, nous sommes partis dans la décennie 30, car le goût et l'amertume finale ne peuvent appartenir à un vin jeune. Le vin est objectivement de Bordeaux, même si une générosité alcooleuse peut laisser penser à une ajoute rhodanienne. Le vin est agréable à boire. Pour moi c'est un honnête Pauillac du niveau d'un 3<sup>ème</sup> grand cru, que je situerais dans une année moyenne de la décennie 30. Ai-je raison ? Nul ne le saura.

Le **Bonnes-Mares Gérard Peirazeau 1984**, saisi aussi dans ma cave est un Bourgogne de grand plaisir. Après tous ces bordeaux parfois canoniques, boire un jeune bourgogne subtil et charmant, pas du tout gêné par l'année 1984, qui n'est pas si faible que cela en Bourgogne, est un plaisir secret, sorte de bonbon que l'on croque en cachette. J'ai aimé son parcours en bouche, discret mais insistant.

Le **Domaine de Beaucastel rouge 1959** est une récompense de collectionneur, apportée par mon ami Florent, ce jeune collectionneur fou de vins. Le vin est riche, beau, accompli, au faite de sa maturité. Il nous donne une leçon d'histoire. Chaque vigneron essaie d'apporter à son domaine une démarche de qualité, de progrès, de constance. Et puis voilà qu'un vin comme ce 1959 est l'aboutissement de ce que peut être un Chateaufort-du-Pape. Alors, où est le sens de l'histoire ? Cela prouve au moins que le terroir de Beaucastel a des ressources de première grandeur. Le vin est beau riche, accompli, rond en bouche, avec un plaisir de boire rare. Bien qu'il en soit l'apporteur, Florent convient avec moi que le Léoville-Barton est ici aujourd'hui d'une stature supérieure à ce délicieux Beaucastel.

Merci à mon ami Jean, ouvrier fidèle des bouteilles, qui supporte mes exigences et mes manies, pour ce **Château Chalon Jean Bourdy 1959**, petit joyau du Jura. Je le trouve moins puissant que les 1959 que j'ai bus, et nettement moins puissant que le 1911 que j'ai ouvert récemment. Mais c'est un vin tellement racé, bien généreux et si délicieusement interpellant que le plaisir est là.

Le **Vouvray le Haut Lieu Domaine Huet 1964** a une couleur un peu trop foncée pour son âge et montre une fatigue qu'il ne devrait pas avoir. Lionel, l'ami de toutes les grandes bouteilles lui cherche quelques grandeurs et l'on peut y arriver. Mais quand la vedette arrive, les groupies n'ont d'yeux et de cris que pour les premiers rôles.

La star, c'est le **Chateau Rayne-Vigneau Sauternes 1904** d'une couleur impériale, d'un or impérial. En bouche, c'est le grand sauternes tel qu'on l'aime, à l'équilibre sensuellement infini, où les notes d'agrumes composent avec le stilton un accord d'anthologie.

Le **Madeira D'Oliveiras Reserva Verdelho 1850** est d'une richesse folle. Doux comme des raisins de Corinthe, au final poivré et goudronné, il plombe le palais de bonheur, décuplé par les carrés de chocolat taillés comme des lingots. Apporté par mes fidèles amis japonais, il est d'une fraîcheur remarquable.

Dans un tel parcours, il y a bien sûr des hauts et des bas. Mais qu'importe, quand les hauts s'établissent à des niveaux aussi élevés. Des amis m'ont apporté quelques verres dont j'ai retenu quelques images, fondées sur une gorgée ou un quart de gorgée, ce qui peut faire passer à côté du message réel :

Le **Meursault A. Perdizet 1948** est un très beau meursault, qui a gardé malgré son âge la typicité du meursault noble. Le **Château Pichon Baron de Longueville 1904** au niveau bas que j'ai apporté est quasiment mort, alors que j'en ai bus de très bons du même lot. Le **Saint Julien Clos St Albert 1900** à la magnifique étiquette est vivant. Faiblement vivant, mais vivant, apportant un témoignage tousotant d'une année historiquement exceptionnelle. Le **Château Belair Saint-Emilion 1947** est mort.

Une mention spéciale va au **Clos des Papes Chateaufort du Pape 1971** qui est absolument exceptionnel. Il n'a pas la sérénité du Beaucastel 1959 mais il a plus de fougue. Un vin immense.

Le **Château La Louvière blanc 1952**, d'une couleur magnifique, d'un nez explosif, est un très grand bordeaux blanc. Le **Riesling - Leiweiner Laurentiuslay Auslese - Mosel - Stefan Kowerich 1983** est très pâle mais d'une grande subtilité de vin allemand. C'est un vin que j'aurais dû analyser plus longuement pour en capter tout le message plein de charme.

Nous n'avons pas voté, aussi mon classement est-il fait le lendemain : **1- Château Léoville Barton 1959, 2 - Château de Beaucastel rouge 1959, 3 - Chateau de Rayne-Vigneau Sauternes 1904, 4 - Clos des Papes Chateaufort du Pape 1971, 5 - Madeira D'Oliveiras Reserva Verdelho 1850, 6 - Château La Louvière blanc 1952, 7 - Puligny-Montrachet Veuve Génin 1959.**

Certains académiciens ont vu dans le verre qu'il était à moitié plein ou à moitié vide. Ils ont retenu les vins fatigués quand beaucoup d'autres ont retenu les vins brillants que nous avons partagés. Je considère que cette onzième séance est exactement dans la ligne de ce que doit être l'académie des vins anciens, fondée sur deux piliers : l'un qui est d'ouvrir des vins qui doivent être ouverts, et l'autre la générosité. La qualité des séances de l'académie des vins anciens repose sur la générosité et la qualité des apports. Cette séance en a été une belle démonstration. Quand nous ouvrons ces vins anciens, nous leur donnons enfin la mission que leurs vignerons créateurs leur avaient donnée : être bus par des amateurs, en convivialité parfaite. Vivement la douzième séance.

Le prochain dîner de wine-dinners se tiendra au **restaurant Guy Savoy**. Lors du cocktail de signature du livre de Nicolas Rabaudy, j'ai profité de l'occasion pour discuter de deux ou trois plats avec Guy. Peu de jours après, quelqu'un m'appelle au nom de Guy Savoy, me demandant de passer au restaurant pour mettre au point le menu. Tant qu'à passer chez Guy Savoy, autant y déjeuner. Pour ne pas déjeuner seul, j'y convie Nicolas de Rabaudy. Etant arrivé au restaurant avant que la salle ne se remplisse, nous faisons un tour d'horizon sur les vins et les plats propices. Guy a un sens du vin qui est intuitif. Nous allons droit au but, car nous savons ce qui va fonctionner. Nicolas arrive et Guy nous propose de goûter les plats que nous avons choisis, du moins ceux disponibles aujourd'hui, afin d'en vérifier la pertinence pour mes vins.

Le sommelier Sylvain, dont l'oreille approuvait les pistes que nous explorions me propose de prendre un Meursault de la même année que le Perrières Comtes Lafon 1992 du futur dîner. Ce sera un **Meursault Perrières Robert Ampeau et Fils 1992**.

L'entrée au salsifis et noisettes avec une discrète touche de cresson est un plat de première grandeur. La noisette est moelleuse, le salsifis est expressif. C'est goûteusement parfait. A ce stade, le Meursault sortant de cave est encore trop chaud mais prometteur. Son nez est intense, puissant, sa robe est d'un or appuyé.

Le fromage de tête aux foie gras et champignons est un plat de copains. C'est de la tortore de luxe, celle qui appelle les vins francs du collier. Sans aucune gelée, le liant se faisant au champignon, ce plat est un bonheur, et le Meursault l'aime. Il devient charmeur, plus frais, et même s'il n'a pas la précision des plus grands, il compense par une générosité et une joie de vivre qui en font un grand vin.

La coquille Saint-Jacques est panée, car la panure, selon Guy Savoy, répond au chardonnay. C'est vrai, mais je préférerais une panure moins appuyée. La truffe blanche est un régal sur le meursault.

La soupe d'artichaut avec sa brioche crémée est un des piliers de la maison. Nicolas n'aime pas l'artichaut, en général. J'ai un faible pour ce légume de patience. Le rouget est un plat de haute dextérité. C'est un régal. Pour le Pétrus, il faudra enlever l'épinard, supprimer la crème, et faire une sauce plus terrienne que marine. Guy, venu pour chaque plat recueillir nos avis, accepte ces modifications.

Le menu du futur repas prévoit un pigeon en deux services. Vais-je le garder après avoir goûté la marmite de gibier à plumes ? La question est posée. Il y a trois filets d'oiseaux. Le faisan a une chair rassurante, connue et sans surprise. Le colvert a un goût plus prononcé, clair et précis. C'est la palombe qui emporte mon cœur, avec une chair intense, virile, changeante selon les bouchées, petit chef-d'œuvre de gibier. Le foie gras sert de liant à ces trois chairs et la sauce éveille tous mes souvenirs d'enfance, de repas dominicaux. Je dis à Nicolas de Rabaudy que ce plat est la sublimation de la cuisine bourgeoise.

Si le meursault avait joué son rôle avec une remarquable adaptabilité jusqu'alors, il ne peut le faire sur ce plat, sauf sur le foie gras à la feuille de chou. J'ai été très agréablement surpris par le meursault accompli, riche, équilibré et joyeux.

Ce restaurant est, selon une expression de Guy Savoy appliquée à la haute restauration, un des derniers ilots de civilisation. On est bien. Guy sait élégamment aller à chaque table, le service est parfait, comme celui de neuf différents pains associés intelligemment à chaque plat. Guy a un sens aigu du vin. C'est certainement le restaurant dont j'apprécie le plus l'atmosphère. La marmite et le salsifis aux noisettes sont des plats d'un niveau de justesse extrême. Ce déjeuner de préparation est en soi une merveille.

Ah, qu'il faut du dévouement pour préparer ainsi les futurs dîners !

Amicales salutations de François Audouze

P.S. du fait de l'accumulation des événements où le vin est un acteur talentueux, je serai obligé d'envoyer deux bulletins par semaine pendant la période de Noël.