

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Ce **Fleurie Soualle et Bailliencourt 1957** est l'un des nombreux vins qui ont brillé lors de la 23^{ème} séance de l'académie des vins anciens.

23^{ème} séance de l'académie des vins anciens au restaurant Roméo, neuvième Grand Tasting au Carrousel du Louvre.

La 23^{ème} **séance de l'académie des vins anciens** se tient au **restaurant Roméo**, place Victor Hugo à Paris. J'ai 63 vins à ouvrir. Il me paraît prudent de commencer dès 15h30 les ouvertures. Trois amis me rejoindront en cours de route. Le premier est un américain. C'est Thanksgiving Day aussi ouvre-t-il un **Talbot Pinot Noir Diamond T Vineyard 2012** vin californien du sud de San Francisco. Le nez est strict mais la bouche est douceuse. Nous trinquons à cette belle fête américaine avec ce vin très chaleureux.

J'ouvre tous les vins avec des difficultés limitées, sauf deux bouteilles dont le bouchon tombera dans le liquide au moment où l'on touche à la capsule. Beaucoup des odeurs désagréables auront disparu au moment du service.

L'apéritif se prend avec le **Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année** qui est un blanc de blancs, dont le propriétaire est un fidèle académicien. Le champagne est agréable, mais le goût de miel un peu fort nuit à sa légèreté.

Le menu composé par le restaurant, pour lequel on n'a pas cherché des accords avec les vins, beaucoup trop nombreux pour pouvoir en faire, est : tartare de saumon au gingembre et citron vert / parmesan d'aubergine gratinée à la scamorza, huile pistou / fondant de bœuf à la toscane / fromages apportés par les académiciens / poire rôtie aux amandes sauce chocolat.

Nous passons à table et pour nos trois tables, nous partageons deux magnums de **Champagne Moët et Chandon Grand Vintage Collection magnum 1962**. Les deux bouteilles sont très différentes. L'une est toute en douceur, l'autre est toute en tension, et ma table profite de la plus tendue des deux. Ce champagne est une merveille. Ce qui frappe est sa personnalité. Il a des parfums de livres anciens, des traces nobles sur des traits relativement fumés. Il est vineux, tranchant et laisse en bouche une empreinte de blessure d'épée. Ce champagne ne peut pas laisser indifférent, car il envahit le palais et le domine. Si l'autre bouteille a tout pour plaire, la nôtre est dominatrice, et tant mieux.

Le ***Coteaux Champenois Pol Roger années 70/80** est un vin très sympathique, évoquant un champagne sans l'être puisque c'est un vin tranquille. Ce que l'on aime c'est qu'il est un témoignage raffiné, tout en discrétion.

Le nez du **Château Carbonnieux blanc 1975** est envoûtant. Il trompette. En bouche le vin est beau, épanoui, serein, conquérant. C'est le grand vin blanc de Graves par excellence.

Le **Château Sainte Roseline Côtes de Provence blanc 1954 (ou 1955 ?)** est pour moi un grand moment d'émotion. J'ai eu et j'ai encore des 1953 rouges du Château Sainte Roseline. Mais des blancs de Provence aussi vieux, je n'en ai pas bu. Et voici ce vin, d'une couleur jaune citron insolemment jeune, qui se met à briller comme pas deux, vin de soif, mais aussi vin de structure, carré, solide et convaincant. Je bois du petit lait en goûtant ce témoignage rare, présenté dans la jolie bouteille historique en forme de quille.

Le ***Puligny Montrachet Gustave Naigeon 1950** avait à l'ouverture un nez à se damner. Il l'a toujours. Et ce vin tonitruant, à l'ampleur invraisemblable, domine largement la série des blancs. Quel brio, quelle largeur en bouche !

Le **Château Montrose 1978** a un joli nez. Il se boit bien, vin agréable mais sans doute trop attendu par rapport aux curiosités qui vont nous émerveiller.

Le **Château Lafon-Rochet Saint-Estèphe 1955** est une immense surprise. Le nez est superbe et intense. Le vin est d'une droiture rare, mais c'est surtout la jeunesse et l'accomplissement qui nous convainquent.

J'ai apporté pour chaque groupe une bouteille de ***Château Ausone 1953** et, pour qu'il n'y ait aucune frustration ou regret, j'ai affecté à mon groupe la bouteille au niveau le plus bas. Malgré cela, cet Ausone est fort charmant, montrant la noblesse du grand vin avec toutefois un petit manque de netteté.

Le **Château La Conseillante Pomerol 1946** est une très belle découverte. Il a un caractère, une personnalité qui sont impressionnantes. Le vin est jeune, la robe est de rubis noir, et le vin s'impose comme le plus grand à ce stade du repas. On le boit avec un infini plaisir.

Le **Château Beauséjour Saint-Emilion Grand Cru 1943** est tout en douceur, presque doux, et calme à côté de la fulgurance de La Conseillante. Il est agréable, mais souffre de la comparaison.

Le **Château Haut Brion 1941** pouvait nous donner des craintes du fait de son année, mais il se montre fort civil et nettement au-dessus de l'image que je m'étais forgée. Il manque un peu de vibration.

Le **Moulins de Calon Médoc 1934** est une merveilleuse surprise, car il a en bouche la largeur, la sensualité et la féminité d'un château Margaux. Il est totalement convainquant, par l'ampleur de sa douce séduction.

Le ***Château Latour 1907** est hélas loin d'apporter ce que je souhaitais, sur la foi de deux expériences précédentes qui m'avaient convaincu. On peut imaginer sous le voile les splendeurs possibles, mais le manque de pureté est rédhibitoire.

Le ***Fleurie Soualle et Bailliencourt 1957** est une bombe. C'est la réussite absolue d'un beaujolais qui joue dans la cour des grands. Quelle merveille. Je suis ébloui, et je m'attendais à ce que mon beaujolais soit brillant, mais voici le gagnant toutes catégories.

Le ***Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974** a le parfum qui est exactement la définition du grand vin de la Romanée Conti. Il y a le sel et la rose, tellement caractéristiques que c'en est presque caricatural tant c'est cela. Le vin est sublime, tout en subtilité retenue. C'est un immense vin que beaucoup considéreront comme le meilleur. Je suis fier de l'avoir apporté. Sa persistance en bouche est inoubliable.

Le **Royal Kebir Algérie 1938** n'est pas là par hasard car quelques académiciens savent que je suis un amoureux fou des vins d'Algérie. Ce vin, c'est Maurice Chevalier chantant « ma pomme, c'est moi ». Il est facile, charmeur, désinvolte et séducteur. Il y a des traces de café et une ampleur en bouche qui est stupéfiante. Je suis aux anges, mais le Grands Echézeaux a une finesse sans comparaison.

Le **Champagne Dom Pérignon 1969** a un bouchon qui s'enlève sans aucune trace de gaz. Mais en bouche le pétillant est toujours là. Et sa personnalité est prégnante. Il a le charme des champagnes anciens, typés, qui arrivent à ressembler aux vieux sauternes qui ont mangé leur sucre. J'adore.

Le **Vouvray Demi-Sec Huet 1961** est agréable, mais ne m'a pas passionné après la vivacité du Dom Pérignon.

Le **Château Rieussec 1957** est d'une grande pureté, sa couleur est d'un or noble. Il joue son rôle mais je suis déjà fatigué.

On m'a apporté de-ci-delà des vins des autres groupes et voici mes impressions succinctes car je n'ai pris aucune note pendant le dîner :

Riesling Hugel 1985 son bouchon était anormalement moisi. Le vin est l'ombre de ce qu'il pourrait être.

Château La Mission Haut-Brion Pessac Léognan 1966 superbe d'équilibre et de mâche juteuse.

Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1962 vin magnifique, extrêmement racé.

Cornas Chante Perdrix Delas 1969 magnifique et joyeux, pétulant

Cabernet Beaulieu Vineyards Georges de Latour 1964 vin apporté par un ami américain pour fêter Thanksgiving lors de l'académie. C'est un vin splendide, très orthodoxe et doctrinal. Vin de norme mais aussi de plaisir.

Château Rayne-Vigneau Sauternes 1933 : sauternes parfait, car il n'est pas exubérant.

Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 1986 : superbe, impérial, généreux, justifiant la classification par Curnonsky dans les cinq plus grands vins blancs de France

Madère Sercial Gossart Gordon 1954 vin ample, gourmand, pénétrant, un très grand madère.

La cuisine n'avait pas pour vocation de servir de répondant aux vins car c'eût été impossible. Le service a été parfait.

C'est surtout l'ambiance qui fut exceptionnelle . Nous avons bu des vins rares, souriant, blaguant sans jamais nous prendre au sérieux.

Quel serait mon classement ? **1 - Grands Echézéaux Domaine de la Romanée Conti 1974, 2 - Champagne Moët et Chandon Grand Vintage Collection magnum 1962, 3 - Château La Conseillante Pomerol 1946, 4 - Fleurie Soualle et Bailliencourt 1957, 5 - Moulins de Calon Médoc 1934, 6 - Kebir Algérie 1938.**

Mais beaucoup de vins mériteraient d'être dans ce classement. Lorsque tout le monde est parti, réfléchissant au fait que nous avons sorti de nos caves 63 vins pour qu'ils soient partagés, je me suis dit que nous avons ce soir atteint le but de l'académie des vins anciens. De plus, ayant ouvert des vins que beaucoup auraient jetés, tant ils se présentaient sous un mauvais jour, et les ayant « ressuscités », j'ai humblement apporté ma contribution à une mission : faire sortir les vins anciens des caves, pour qu'ils soient partagés avant qu'il ne soit trop tard. Cette soirée sera un beau souvenir.

Le **neuvième Grand Tasting**, cette grande manifestation qui a pris la suite du Salon des Grands Vins, se tient au Carrousel du Louvre sur deux jours, un vendredi et un samedi. Il est organisé par **Michel Bettane et Thierry Desseauve** et leurs équipes. Toutes les régions françaises sont représentées par des vigneron de qualité. Parmi les autres pays présents, c'est l'Italie qui a le plus fort contingent. Il y a environ 350 vigneron, tous distingués par le Guide Bettane & Desseauve.

L'assistance est particulièrement jeune, ce qui est extrêmement plaisant. Si des jeunes s'intéressent aux vins de qualité, c'est une bonne chose. Mais quand on les voit présents le vendredi, on est conduit à se demander pourquoi ils ne travaillent pas alors que leur présence active et nombreuse le samedi est réconfortante.

Avant de me rendre aux « Master Class », je vais saluer quelques vigneron et goûter leurs vins.

Champagne Gosset Cuvée Célébris 2002 très solide et construit. Un beau champagne

Château Coutet 2004 belle construction solide. A laisser vieillir pour qu'il gagne en complexité

Château Biac Côtes de Bordeaux rouge 2010 et **2011**, deux vins très intéressants et prometteurs. Une belle surprise.

Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle confortable, féminin, tout en subtilité et séduction. **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998** toujours aussi rassurant par sa plénitude sereine.

Nuits Saint Georges Clos des Forêts Saint Georges Domaine de l'Arlot 2010, beaucoup de profondeur et de coffre. Un vin très agréable et riche de complexités.

Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2005, qu'il faudra attendre, car il va gagner en étoffe pour atteindre la pertinence de ses aînés.

Au stand du Clos des Fées d'Hervé Bizeul j'ai pu goûter le **Côtes de Roussillon Villages Vieilles Vignes 2012** pour lequel je n'ai pas d'avis marqué car le vin joue un peu « en dedans », le **Côtes de Roussillon Villages Clos des Fées 2012** plus vif et plus marquant et surtout le **Côtes de Roussillon Villages La Petite Sibérie 2012** superbe, frais, au final de grand vin, pour lequel j'ai un petit faible.

Hervé est très fier de son vin doux qui sent l'abricot à plein et qui ne titre que 10°. C'est une curiosité que j'ai goûtée plus tard sur un excellent roquefort. Il prend alors une belle pertinence.

Fleurie La Roche Moriers Villa Ponciago 2010 déjà magnifique de joie de vivre et qui vieillira bien. **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 2011** bien jeune mais qui a déjà les caractéristiques de ce vin que je chéris.

Cognac Camus Extra Elégance, une merveille d'élégance, c'est le cas de le dire, que j'ai goûté car la charmante représentante de ce beau cognac avait participé la veille à l'académie des vins anciens. J'ai bien fait de le goûter !

Champagne Femme de Champagne Duval-Leroy 2000 superbe de grâce et de plaisir. J'ai eu la chance d'arriver sur le stand au moment où Carole Duval-Leroy était là, ainsi que la **société Aquadem** qui présentait deux caviars du Périgord Noir. L'association avec le champagne Femme est limpide.

Champagne Joseph Perrier Cuvée Joséphine 2004 solide et conquérant, à la très jolie bouteille en sérigraphie. **Champagne Cuvée Alain Thiénot 2002** dont j'ai gardé peu de souvenirs tant j'étais sous le charme des yeux profonds de Garance Thiénot. **Champagne Bollinger Grande Année 2004** qui a déjà la classe extrême des vins de cette grande maison.

J'ai eu une longue conversation avec une femme passionnante, **Françoise Bedel**, qui m'a fait goûter un de ses champagnes dont je n'ai pas retenu l'année, mais qui m'a convaincu de m'intéresser à ses champagnes de l'Aisne, de pinot meunier. Une visite s'impose.

Champagne Cristal Roederer 2006 encore bien jeune mais qui est extrêmement plaisant.

Eric de Saint-Victor avait caché un **Château de Pibarnon Bandol rouge 2001** magnifique de joie de vivre. Jean-Michel Deiss joyeux et en pleine forme m'a fait goûter un **Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim domaine Marcel Deiss 2009** d'une extrême précision.

Champagne La Grande Dame Veuve Clicquot 2004 superbe et opulent.

Mon esprit et mes notes se sont surtout concentrées sur les Master Class, car j'allais sur les stands plus pour saluer des vigneronnes que j'apprécie que pour goûter avec sérieux leurs vins qui étaient plus un support de la conversation.

Les master class sont racontées dans le bulletin 614.

Amicales salutations de François Audouze