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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org

Ce **Château Fonplégade 1947** a brillé au dîner de l'académie des vins anciens racontée dans ce bulletin.

Bulletin n° 367

Présentation de Grands Crus d'Alsace et la douzième séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo.

Après la dégustation des vins de 2007 des domaines familiaux de tradition de Bourgogne, je vais à **l'hôtel Intercontinental**, dans le salon Opéra magnifiquement décoré par Garnier pour la présentation de **Grands Crus d'Alsace** sous l'égide du Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA).

Ici on a mis les petits plats dans les grands, car huîtres, foie gras et autres victuailles sont servis à profusion. Mon analyse des vins d'Alsace est peu exhaustive alors qu'il y a de merveilleux domaines. A deux ou trois exceptions près, je ne m'imprègne que de rieslings. Et cette immersion est un véritable bonheur. Qu'y a-t-il de plus beau que le riesling ? Le riesling, quand il est bien fait, est d'une précision et d'une plénitude qui satisfont le plus exigeant des amateurs.

Je goûte les vins des domaines **Jean Becker, Marcel Deiss, Dopf-Irion, Klipfel, Schlumberger** et sans doute deux ou trois autres. Ce qui me plait, c'est d'ajouter les expériences de différentes versions du riesling, majoritairement de 2008, mais aussi de 2006 et même 1999. Et je me souviens de Jean Hugel qui ne manquait pas de me dire à quel point ce cépage confine au sublime. C'est vrai.

Des vignerons présents m'ont parlé de la difficulté qu'ils ont à vendre leurs vins à Paris où l'Alsace souffre d'un déficit d'image, alors que ses vins sont grands. Comme pour les vins du Jura, il faut remédier à cette anomalie.

La douzième séance de **l'académie des vins anciens** se tient une nouvelle fois au premier étage du **restaurant Macéo** et j'apprends à cette occasion que la salle est appelée « salle de bal ». Nous sommes deux fois moins nombreux que d'habitude. Nous pouvons innover en formant une table de vingt personnes, ce qui permet des discussions transversales. L'ambiance y a gagné.

Il y a l'équivalent de 29 bouteilles, aussi ai-je organisé deux groupes de dégustation de dix personnes ayant accès à plus de quinze vins puisque certaines bouteilles seront partagées en vingt parts au lieu de dix.

Je suis venu à 17 heures et malgré la présence d'un ami fidèle venu pour m'aider, j'ai ouvert toutes les bouteilles, découvrant parfois des odeurs quasi insupportables comme celles des deux Hospices de Beaune 1929 ou du Gewurztraminer 1959. Le temps faisant son œuvre certaines sales odeurs ont disparu. Les plus belles à l'ouverture sont celles du magnum de Léoville Las Cases 1924 au parfum tellement extraordinaire que j'ai vite rebouché pour conserver intacte cette fragrance rare, du vin d'Arbois de 1979 au nez tonitruant, du Chablis 1972 aux senteurs d'anthologie et du Fonplégade 1947 diablement prometteur.

Pour attendre les retardataires, nous partageons deux bouteilles de **Champagne Pommery & Gréno Brut Royal**. Au vu du bouchon devenu parfaitement cylindrique, on donnerait 25 ans à ce champagne, mais en bouche, on irait volontiers vers trente ans. La bulle est peu active mais la sensation pétillante est intacte, le nez est parfois imprécis. La bouche est plus qu'agréable, avec le charme particulier des champagnes anciens. C'est un régal ponctué de délicieuses gougères.

Le menu conçu par le restaurant Macéo est très agréablement exécuté : Concentré de châtaignes, châtaignes fumées & foie gras / Saint- Jacques d'Erquy marinées et fines betteraves condimentées / Bar sauvage doré sur peau et capuccino de crustacés, topinambours aux herbes / Noisette de quasi de veau fermier, tendres endives et champignons sauvages / Croquant de clémentines & agrumes zestés et Soupe de chocolat intense, crème arabica. A chaque expérience, j'ai l'impression que la qualité de la cuisine s'améliore.

Nous passons à table et le service de Guillaume, habile sommelier, délimite bien les deux groupes. Me trouvant à la limite territoriale des deux groupes, j'ai la chance que des incursions frontalières se fassent à mon profit. Je voulais offrir à mes amis académiciens un **Champagne Mumm Cordon Rouge magnum 1937**. Au moment où je l'ai saisi en cave, je me suis aperçu que deux tiers du liquide s'étaient évaporés, sans que l'étagère où il était stocké ne soit tachée. Le jeter, c'eût été dommage, aussi ai-je ajouté d'autres vins, tout en prévoyant que celui-ci soit goûté. Le nez n'est pas désagréable. Le vin sans bulle est buvable, léger, aqueux, sans trace de fruit. A l'inverse, le **Champagne Veuve Clicquot 1953** au niveau très bas, que j'avais demandé à un ami d'ajouter à son apport prévu, s'il a aussi perdu sa bulle, offre un beau fruit jaune joyeux et plaisant. Un vrai plaisir de champagne ancien.

Les Petites Granges, Bordeaux blanc 1955 est une immense surprise. Lorsque je l'avais pris dans ma cave, la beauté de son étiquette m'avait séduit. Le niveau était à mi-épaule, et la couleur avenante. Elle a été posée dans la case prévue pour l'académie, et lorsque j'ai voulu photographier les bouteilles, au moment où je la saisis, quelques semaines après l'avoir sélectionnée, il apparaît que la capsule s'est ouverte comme la corolle d'une fleur, et le bouchon est remonté dans le goulot de près d'un centimètre. La couleur, quant à elle, s'est ambrée. Au moment d'ouvrir le vin avant le dîner, il a suffi que je plante le tirebouchon pour que le bouchon s'expulse avec le bruit d'un champagne que l'on fait sauter. Et le vide de la bouteille s'est rempli d'un gaz opaque comme du brouillard. Le vin avait donc déclanché une nouvelle fermentation, à un niveau que j'ai rarement rencontré. Alors, qu'y a-t-il dans le verre qui nous est versé ? C'est une saveur inconnue. On dirait une sorte de ratafia de champagne, comme si l'on avait mélangé un jeune champagne avec de l'eau de vie. Au-delà de la curiosité, ce vin inclassable, même s'il est buvable et bien excité par le velouté, n'apporte pas une franche émotion.

Le **Chablis Montée de Tonnerre Raveneau 1972** servi au deuxième groupe est tout à l'opposé. Son odeur est la définition absolue du Chablis parfait. On pourrait s'arrêter à cette seule odeur tant elle est envoûtante, avec une minéralité exacerbée. En bouche le vin est grand, j'oserais dire parfait mais c'est peut-être un peu trop dire, car le goût n'est pas à la hauteur du parfum.

A ce stade, je constate que Guillaume, appliquant un sage principe de précaution, ne verse que la moitié de la bouteille dans les verres du groupe auquel le vin est affecté. Cela me donne une idée : si Guillaume est capable de verser la moitié d'une bouteille à dix personnes, il est donc capable de verser la bouteille entière à vingt personnes. La décision qui s'impose est immédiatement prise : nous ne formerons plus qu'un groupe et partagerons tous les vins en vingt et pas en vain.

Le **Château Bouscaut blanc 1959** a une magnifique couleur dorée. Solide bordeaux blanc, il a une façon de résister aux atteintes du temps qui est remarquable. Rond, puissant, joyeux, il est agréable, sans toutefois la petite once de folie que sa couleur promettait.

Le **Château Brane-Cantenac 1959**, d'un niveau un peu bas se présente fort joliment. Il n'a pas l'exubérance de son millésime et joue un peu en dedans. Le **Château d'Arsac Margaux 1925** est d'une remarquable constance, car ce n'est pas le premier que nous goûtons, et chaque fois, c'est une belle surprise, car on ne l'attendrait pas à ce niveau. Avec un léger goût de framboise, il est d'un charme particulier.

Un nouvel académicien nous a fait le plaisir d'apporter trois millésimes d'un même château. Le **Château Roudier, Montagne Saint-Émilion Roudier 1955** est extrêmement plaisant. Son nez est bien formé, la bouche est agréable. Il lui manque un peu de structure et d'imagination, mais le plaisir est là.

Je suis heureux que les académiciens aient apporté autant de 1955, année particulièrement agréable à boire en ce moment. Le **Château Clos-Fourtet 1955** est un saint-émilion solide s'il en est. Je prends un grand plaisir – et je ne suis pas le seul – avec ce vin. Le **Château de Pez 1955** est une belle surprise. Un académicien dit qu'il verrait bien le Clos Fourtet en rive gauche et le Pez en rive droite, tant ils semblent avoir échangé leurs caractéristiques, mais en goûtant à nouveau le Clos Fourtet, son nez de truffe indique qu'il est vraiment de son appellation.

Le **Château Malescot Saint Exupery 1961** nous donne comme un coup de poing qui rappelle opportunément que si 1955 est plaisant, 1961 est à de nombreuses coudées au dessus. Ce vin est d'une facture exemplaire. Il a tout pour lui à ce stade de sa vie où il paraît éternel. C'est un grand vin. Le **Château Roudier, Montagne Saint-Émilion Roudier 1953** se présente avec un niveau qualitatif beaucoup plus grand que le 1955. Il dépasse même les canons de son appellation. Je prends un grand plaisir avec ce vin bien fait. Hélas, le **Château Roudier, Montagne Saint-Émilion Roudier 1943**, son aîné de dix ans, est bouchonné. L'académicien qui avait apporté des bouteilles de réserve pour chaque vin suggère que l'on ouvre l'autre 1943. La sagesse, vu notre programme, est de ne pas le faire. Nous saisirons une autre occasion.

Le **Château Fonplégade Saint-Émilion 1947** que j'ai apporté est une pure merveille et il dépasse largement le 1961. Nous sommes avec ce vin à des hauteurs gustatives qui justifient l'amour que l'on peut avoir pour les bordeaux. Le vin est grand, pur, plein, parfait, au parfum capiteux.

Le **Château La Gaffelière Saint-Émilion 1969** qui est servi en intermède avant le 1924 a bien du mal à succéder au 1947. Plaisant, il est un peu court. A ses côtés, le **Château Lynch-Moussas 1970** est beaucoup plus ingambe, d'une jeunesse bien préservée. Je n'ai pas beaucoup de temps pour analyser ces deux vins car arrive un sommet gustatif : le **Magnum de Léoville Las Cases 1924**. Je prends la parole pour demander à tous mes amis de porter toute leur attention sur un goût qui fait partie des plus belles merveilles que l'on puisse rencontrer. A l'aile gauche de la table, je sens un brouhaha réprobateur. Remettrait-on en cause la parole du président ? Apparemment certains ne vibrent pas comme moi à ce parfum de framboise, signe d'une évolution à la bourguignonne, qui enveloppe délicatement le saint-julien élégant. J'adore ce vin et sa petite déviance charmante.

Par hasard, les bourgognes sont aujourd'hui peu nombreux et de niveaux bas. Aussi ai-je peu porté mon attention sur eux, le seul souvenir, puisque je n'ai pas pris de notes, c'est qu'ils n'ont pas entraîné de ma part une réelle émotion. La **Romanée St Vivant Pierre Bourée 1957** a dû connaître des fuites dues à la défaillance du bouchon, et une cire récente a tenté de stopper l'érosion. Le vin a un nez agréable, mais manque de corps. Les deux bouteilles **d'Hospices de Beaune Brunet 1929** ont été ajoutées par un académicien à son apport du magnifique Chablis. Les bas niveaux ne se conçoivent en effet « qu'en plus ».

A l'ouverture, les odeurs de sous-bois, de champignon, de vieille armoire indiquaient que le retour à la vie serait lent. Malgré un millésime de première grandeur, il n'y eut pas beaucoup plus qu'une esquisse d'intérêt.

Les vins du Jura sont mes chouchous et j'ai développé un amour particulier pour les vins de l'Etoile. Le **Château l'Etoile, vin de l'Etoile Vandelle 1967** provient de mes achats récents à la Percée du vin jaune. Qu'on ne me demande pas d'être objectif pour ce vin au parfum fort et inhabituel. Le vin échappe aux normes, mais me donne de vraies sensations de bonheur. Il est fumé, étrange et envoûtant. Le **Vin du Jura jaune Rolet 1979** a un nez impérieux. C'est toute la splendeur du vin jaune qui envahit les narines. En bouche le vin est bon, mais n'atteint pas la joliesse de son parfum.

Si le **Gewurztraminer Clos Zisser (Klipfel) 1959** avait été ouvert au moment de le boire, la bouteille eût été rejetée. Car le bouchon sentait la terre au-delà de toute raison. Les six heures de repos ont permis au vin de se reconstituer et de devenir un solide Gewurztraminer, d'une belle année.

Lorsque j'avais saisi en cave le **Château Guiraud 1971**, j'avais été impressionné par son élégante couleur d'un cuivre discret. Dans le verre, cette couleur est encore plus brillante. Le vin est délicat, n'en fait pas trop, mais satisfait par la mise en page mesurée de son message.

Le **supposé Madère très vieux vers 1850** est effectivement un madère d'un rare équilibre. Tout en lui est élégant.

Pour étancher une éventuelle soif finale, un **Champagne Selosse Brut Initial** rafraîchit les papilles qui ont été sollicitées tout au long de la soirée et marque un point final de jeunesse à ce beau dîner de l'académie.

On ne vote pas dans ces séances, mais c'est intéressant de classer le souvenir de ces vins. Voici ce que mon palais a retenu : **1 - Château Fonplégade Saint-Emilion 1947, 2 - Chablis Montée de Tonnerre Raveneau 1972, 3 - Magnum de Léoville Las Cases 1924, 4 - Supposé Madère très vieux # 1850, 5 - Malescot St Exupery 1961, 6 - Château de l'Etoile, vin de l'Etoile Vandelle 1967, 7 - Château d'Arsac Margaux 1925, 8 - Château Roudier, Montagne Saint-Emilion Roudier 1953, 9 - Château Guiraud 1971, 10 - Château Clos-Fourtet 1955, 11 - Château Bouscaut blanc 1959, 12 - Vin du Jura jaune Rolet 1979, 13 - Château de Pez 1955**.

Ayant accepté que des académiciens ajoutent à leurs apports des vins de bas niveau, il est légitime que certains vins n'aient pas la qualité que l'on pourrait attendre, mais cela fait partie de la règle acceptée, car à côté d'eux, les vins « légitimes » ont particulièrement brillé. Autour d'une table agencée comme pour un banquet, nous avons passé une excellente soirée, avec des vins qui marqueront nos mémoires.

Amicales salutations de François Audouze