

## **24 séances de l'académie des vins anciens**

Les vins sont listés par réunion et par groupe de dégustation

### **24<sup>e</sup> séance 26 mars 2015 – restaurant Macéo**

Les vins affectés au **groupe 1** sont : \*Champagne Charles Heisieck mis en cave en 1997 – Champagne Ruinart 1992 – Chablis Thomas Bassot 1929 – \*Puligny-Montrachet Clos de la Garenne Vincent Vial 1962 – Château Laville Haut-Brion 1943 – Clos de la Coulée de Serrant Savennières Mme Joly 1987 – \*Château La Gaffelière Naudes 1962 – \*Château Gruaud Larose 1943 – \*Château Carbonnieux rouge 1961 – \*Château Pavie #1929 – Château Latour 1924 – Château Lafite Rothschild 1958 – \*Moulin à Vent Louis Chevallier 1926 – Gevrey Chambertin P Misserey 1923 – Chambolle Musigny Pasquier-Desvignes 1934 – Corton Bressandes Grand cru Jaboulet-Vercherre 1971 – Latricières-Chambertin Jaboulet-Vercherre 1971 – Pommard Louis Affre 1961 – Savigny les Beaune Fromageot Langlais # 1915 – Vouvray sec pétillant cave coopérative de Vouvray 1964 – Silvaner Eiswein Franken wein Ernst Popp à Iphofen 1992 – \*Monbazillac Supérieur A. Moueix #1940 – Château Myrat 1937.

Les vins affectés au **groupe 2** sont : \*Champagne Charles Heisieck mis en cave en 1997 – \*Champagne Charles Heisieck mis en cave en 1997 – Chinon Blanc réserve Gatien Ferrand Château de Ligré 1978 – Pavillon Blanc de Château Margaux 1995 – \*Puligny-Montrachet Clos de la Garenne Vincent Vial 1962 – Corton Charlemagne Berthe Morey 1973 – \*Château Rauzan Ségla 1920 – Château Haut-Marbuzet 1970 – Château Bouscaut rouge 1952 – Château Belloy Canon-Fronsac 1961 – Château L'Angéus Saint-Emilion 1934 – Château Latour 1937 – \*Moulin à Vent Louis Chevallier 1926 – \*Moulin à Vent Louis Chevallier 1926 – Beaujolais Maison Bouchard Père & Fils 1925 – Corton Ph. Bouchard 1935 – Pommard Clos de la Commaraine Jaboulet-Vercherre 1972 – \*Volnay Les Caillerets Tête de Cuvée Félix Clerget 1971 – Corton Charles Viénot 1961 – Chateauneuf-du-Pape Roger Teilhet 1978 – Arbois Fruitière Viticole d'Arbois 1961 – Côtes du Jura effervescent demi-sec Jacques Richard 1983 # – Sainte Croix du Mont années 50 – Monbazillac Château de la Fonvieille 1er Cru Classé Réserve du Theulet 1939.

### **23<sup>e</sup> séance de l'académie des vins anciens le 29 novembre 2014 – restaurant Roméo**

**Groupe 1** : Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année – Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année – Champagne Moët et Chandon Grand Vintage Collection magnum 1962 – \*Coteaux Champenois Pol Roger années 70/80 – Château Carbonnieux blanc 1975 – Château Sainte Roseline Côtes de Provence blanc 1954 (ou 1955 ?) – \*Puligny Montrachet Gustave Naigeon 1950 – Château Montrose 1978 – Château Lafon-Rochet Saint-Estèphe 1955 – \*Château Ausone 1953 – Château La Conseillante Pomerol 1946 – Château Beauséjour Saint-Emilion Grand Cru 1943 – Château Haut Brion 1941 – Moulins de Calon Médoc 1934 – \*Château Latour 1907 – \*Fleurie Soualle et Bailliencourt 1957 – \*Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974 – Royal Kebir Algérie 1938 – Champagne Dom Pérignon 1969 – Vouvray Demi-Sec Huet 1961 – Château Rieussec 1957.

**Groupe 2** : Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année – Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année – Champagne Moët et Chandon Grand Vintage Collection magnum 1962 – \*Coteaux Champenois Pol Roger années 70/80 – Riesling Hugel 1985 – \*Vin de l'Etoile Bourguignon 1964 – Château La Mission Haut-Brion Pessac Léognan 1969 – Château La Mission Haut-Brion Pessac Léognan 1966 – \*Château Haut Brion 1964 – \*Château Haut Brion 1953 – Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1962 – Château La Tour de Mons Margaux 1959 – \*Château Ausone 1953 – Beaune Emile Chandais 1955 – Cornas Chante Perdrix Delas 1969 – Château Fonsalette Côtes du Rhône rouge 1979 – Vin d'Algérie « le Hoggar » rosé 1947 – Cabernet Beaulieu Vineyards Georges de Latour 1964 – Monbazillac 1955 – Château Rayne-Vigneau Sauternes 1933.

**Groupe 3** : Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année – Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année – Champagne Moët et Chandon Grand Vintage Collection magnum 1962 – \*Coteaux Champenois Pol Roger années 70/80 – Château Roumie Bordeaux Supérieur blanc sec 1959 – Pouilly-Fuissé Marey & Liger-Belair 1946 – Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 1986 – \*Côtes du

Jura Fruitière Vinicole de Château Chalon 1979 – Château Haut-Bailly Pessac-Léognan 1975 – Château Cheval Blanc 1970 – Château Troplong Mondot Saint-Emilion 1966 – Château Lyonnat Lussac Saint Emilion 1964 – Château La Gaffelière Saint-Emilion 1964 – \*Château Haut Brion 1964 – \*Château Ausone 1953 – \*Château Ausone 1937 – Moulins de Calon Médoc 1934 – Gevrey Chambertin Guichard-Potheret 1947 – Mercurey Guichard-Potheret 1947 – Pommard Ph. Bouchard 1937 – Château Chalon Cuvée Vignes aux Dames Marius Perron 1976 – Madère Sercial Gossart Gordon 1954.

### **22è séance de l'académie des vins anciens le 22 mai 2014 – restaurant Macéo**

Les vins du **groupe 1** : Champagne le Brun de Neuville Brut – Jéroboam Champagne Pommery & Gréno 1943\* – Meursault Patriarche 1942\* – Muscat sec de Kelibia Tunisie # 1980\* – Vin du Château Katsunuma Japon 1938 – Varennes Franc de Pied Chinon Domaine Charles Joguet 1989 – Château Carbonnieux rouge 1961\* – Château Fougueyrat Saint Emilion 1961 – Château Fougueyrat Saint Emilion 1947 – Château Ausone 1953\* – Magnum Château Canon Grand Cru classé Saint Emilion 1955\* – Volnay Les Caillerets Tête de Cuvée Félix Clerget 1971\* – Volnay Ph. Meunier Négociant 1949\* – Vosne-Romanée Camille Giroud 1949 – Corton Ph. Bouchard 1937 – Moulin à Vent Château du Moulin-à-Vent 1967 – Château de Beaucastel Chateaneuf-du-Pape rouge 1959 – Côte Rôtie Brune & Blonde Chapoutier 1955 – Rioja Viña Real – Bodegas CVNE Haro 1964 – Royal Kébir Frédéric Lung années 40 – Château Closiot Sauternes 1929 – Fine Champagne Château de Flaville # 1920.

Les vins du **groupe 2** : Champagne le Brun de Neuville Brut – Jéroboam Champagne Pommery & Gréno 1943\* – Château Carbonnieux blanc 1996 – Meursault Patriarche 1942\* – Château La Mission Haut-Brion 1943\* – Château Talbot 1975 – Château Phélan-Ségur 1975 – Château Nénin 1975 – Cos d'Estournel 1970 – Château Ausone 1953\* – Magnum Château Canon Grand Cru classé Saint Emilion 1955\* – Volnay Les Caillerets Tête de Cuvée Félix Clerget 1971\* – Volnay Les Caillerets Tête de Cuvée Félix Clerget 1971\* – Bourgogne Beaunes Grèves Chanson 1964 – Pommard Ph. Bouchard 1937 – Pommard Epenots Moingeon-Ropiteaux Négociant 1938\* – Vosne Romanée Le Roy Négociant 1949\* – Corton Clos du Roi Emile Chandessais 1957 – Varennes Franc de Pied Chinon Domaine Charles Joguet 1996 – Rioja Viña Tondonia – Bodegas Lopez de Heredia Haro 1954 – Château de Malle Sauternes 1979 – Fine Champagne Château de Flaville # 1920.

### **21è séance de l'académie des vins anciens le 5 décembre 2013 – restaurant Macéo**

**Groupe 1** : Champagne le Brun de Neuville Millésimé 2003; Champagne Chauvet magnum 1914; Champagne Dom Pérignon Oenothèque 1969; Macon Viré André Bonhomme 1971; Château Palmer très probable 1900; Cos d'Estournel 1928; Château Margaux 1923; Château Lagrange Saint-Julien années 50; Château Bel Air-Marquis d'Aligre 1961; Chambolle Musigny Pasquier Desvignes 1934; Corton Clos du Roi Camille Chandessais 1957; Chapelle-Chambertin Louis Trapet 1974; Moulin a Vent René Guyenet 1947; Inglenook Cabernet Sauvignon Napa Valley 1978; Château Lafaurie Peyraguey 1926; Marc de Bourgogne L'Héritier-Guyot magnum 1970#

**Groupe 2** : Champagne le Brun de Neuville Millésimé 2003; Champagne Chauvet magnum 1914; Champagne Napoléon Ch. & A. Prieur à Vertus # 1970; Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1993; Hermitage blanc Chave 1983; Vin de Margaux de négoce années 60; Château Haut-Brion années 20 ou plus vieux André Gibert propriétaire; Château Lagrange Saint-Julien 1933; Château Bellefond-Belcier Saint-Emilion Commandant Gilard 1926; Château Palmer 1966; Gevrey Chambertin Pierre Bourrée Fils 1931; Château Canon Saint-Emilion magnum 1955; Côtes de Nuits Village Champy & Fils 1945; Fixin Clos du Chapitre Bouchard P&F 1961; Barolo Riserva Giacomo Borgogno & Figli 1955; Barsac Latrille-Ginestet 1926; Marc de Bourgogne L'Héritier-Guyot magnum 1970

**Groupe 3** : Champagne le Brun de Neuville Millésimé 2003; Champagne Napoléon Ch. & A. Prieur à Vertus # 1970; Champagne Drappier Carte d'Or 1995 dégorgé en mai 2012; Sancerre Sauvignon G. Leschemelle 1949; Château La Louvière Graves; Château Brane-Cantenac 1970; Château Montrose 1921; Château Talbot 1934; Château Canon Saint-Emilion magnum 1955; Château Pichon Longueville Baron 1964; Vosne Romanée Roland Thévenin 1955; Clos des Lambrays 1943; Pommard Naigeon-

Chaveau 1961; Chateauf-neuf-du-Pape Montredon 1967; Château Haut Bergeron sauternes 1978; Château Climens 1979; Marc de Bourgogne L'Héritier-Guyot magnum 1970#

### **20<sup>e</sup> séance de l'académie des vins anciens le 11 avril 2013 – restaurant Macéo**

Vins d'apéritif : plusieurs Champagne Léon Camuzet à Vertus Brut 1/2 bouteille, Champagne Ruinart Brut, Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut, Champagne Louis Roederer Brut.

Vins du groupe 1 : Champagne Ambassador Jacquinet & Fils 1959, Coulée de Serrant Nicolas Joly 1983, Château Grillet 1978, Cahors Clos de Gamot 1937, Cahors Vieux « Cuvée Spéciale » 11,5<sup>e</sup> années 60, Cos D'Estournel 1966, Moulin à Vent Paul Cotillon 1952 (marqué à la main), Chambertin Leon Rigault 1926, Chambolle Musigny 1er cru Les Vignes du Chateau domaine Grivelet Père et Fils 1964, Hospices de Beaune, cuvée Hugues et Louis Betault 1932, Vin Jaune d'Arbois Fruitière Viticole d'Arbois 1952, Vin Jaune d'Arbois Henri Maire 1959, Pinot Gris Sélection de Grains Nobles Hugel magnum 1983 , Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1987 , Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1953 , Sainte-Croix-Du-Mont Chateau de Tastes 1929, Château Coutet 1943, Malaga très vieux autour de 1900, Maury Mas Amiel 1969.

Vins du groupe 2 : Coteaux Champenois Blanc de Blancs Première Cuvée Laurent Perrier vers 1970, Coulée de Serrant Nicolas Joly 1983, Meursault Albert Bichot 1970, Château Greysac Cru Bourgeois Médoc 1974, Château l'Evangile 1969, Chambolle Musigny Pasquier Desvignes 1934, Volnay Clos des Chênes Domaine Rouleau 1964, Stag's Leap Wine Cellars Cabernet Sauvignon 1974, Vin Jaune sans étiquette probable vers 1960 – 1970, Vin Jaune d'Arbois Henri Maire 1959, Riesling Clos des Capucins Weinbach Théo Faller VT 1983, Pinot Gris Sélection de Grains Nobles Hugel magnum 1983 , Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1987 , Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1953 , Clos Fontindoule 1976 Monbazillac de G.CROS, Monbazillac sans année autour de 1950 – 1960, Château Caillou Haut-Barsac 1934, Saumur Choix Sucré 1933, Maury Mas Amiel 1969.

### **19<sup>e</sup> séance de l'académie des vins anciens le 29 novembre 2012 – restaurant Macéo**

Les vins du Groupe 1 : Champagne Grand Réserve Damien Coutelas SS A – \*Domaine de la Trappe Vin d'Algérie rosé 1949 – Vin d'Algérie rosé Frédéric Lung 1942 – \*Château d'Arlay Côtes du Jura 1973 – Château Latour-Figeac 1970 – Château Moulin Riche 1914 – \*Chambolle-Musigny Domaine Faiveley magnum 1973 (commun à deux groupes) – Corton Jules Régner 1961 – \*Nuits-Saint-Georges Clos des Corvées Général Gouachon 1945 – Chateauf-neuf-du-Pape Domaine du Banneret 1989 – \*Chateauf-neuf-du-Pape Veuve H.-M. Avril 1957 – \*Rioja Ollauri Paternina 1928 – Vin d'Algérie rouge Frédéric Lung 1938 – \*Château Chalon Fruitière Viticole de Château Chalon 1959 – Château Rabaud 1947 – Château Rayne Vigneau 1945

Les vins du Groupe 2 : Champagne Grand Réserve Damien Coutelas SS A – Château Mont-Redon Chateauf-neuf-du-Pape Blanc 1976 – \*Château d'Arlay Côtes du Jura 1969 – Château Léoville Poyferré 1985 – Château La Conseillante 1969 – Clos l'Eglise pomerol 1959 – Clos des Jaubertes 1964 – Château d'Arsac 1925 – \*Chambolle-Musigny Domaine Faiveley magnum 1973 (commun à deux groupes) – \*Volnay Namont de Marcy 1961 – \*Beaune Marconnets Remoissenet 1937 – Chateauf-neuf du Pape Camille Chandesais 1962 – \*Rioja Ollauri Paternina 1928 – Vin Jaune Désiré Petit 1964 – \*Château Chalon Fruitière Viticole de Château Chalon 1959 – Château Doisy-Daëne 1975 – Cru Le Buhan Cérons 1962

Les vins du Groupe 3 : Champagne Grand Réserve Damien Coutelas SS A – Château La Louvière Pessac Léognan Blanc 1979 – Mosel Wein 1964 – \*Château d'Arlay Côtes du Jura 1969 – Château Mouton Rothschild 1976 – Château Canon Saint-Emilion 1966 – Corton Bressandes Tollot Beau 1988 – Château Malescot Saint-Exupéry 1961 – \*Bonnes Mares Mommessin 1972 – \*Vosne Romanée S.A. Leroy & Cie 1959 – Chassagne-Montrachet rouge Joseph Drouhin 1959 – Chateauf-neuf du Pape Faye

et Cie Négociant 1958 – \*Rioja Ollauri Paternina 1928 – Côtes du Jura Bury 1964 – \*Château Chalon Fruitière Viticole de Château Chalon 1959

### **18<sup>è</sup> séance de l'académie des vins anciens le 18 septembre 2012 – restaurant Macéo**

Les vins du groupe 1 : Champagne Mercier années 30/40, Meursault Veuve Genin 1961, Chablis 1er Cru les Vaucoupins Bichot 1988, Corton Blanc Les fils de M. Jacqueminot 1919, Château Haut-Bailly 1970, Château Lanessan 1970, Château Batailley 1964, Château Calon Segur 1949, Nuits Saint Georges « Les Vaucraains » 1961 , Beaune Clos des Couchereaux Grand Cru Jadot 1964, Bourgogne Bouchard 1937, Vacqueyras domaine de la Garrigue A. et L. Bernard et Fils 1970, Chateauneuf-du-Pape Château Maucoil domaine Pierre Quiot 1973, Chateauneuf-du-Pape Clos de Panisse Mme Prunis vers 1961, Chateauneuf-du-Pape Yves Chastan 1965, Monbazillac Theulet Marsalet 1970, Madère Cruz 1860.

Les vins du groupe 2 : Champagne Piper Heidsieck années 60 , Chassagne Montrachet tasteviné en 1951 Moillard Grivot 1947, Meursault Veuve Genin 1961, Chablis 1er Cru les Vaucoupins Bichot 1988, Château Haut-Batailley 1970 , Château Duhart-Milon 1970, Château Haut-Bailly 1970, Château La Gaffelière Naudes 1959, Chambolle-musigny Vignes du Château domaine Grivelet 1953 (basse), Vosne Romanée Chaumes Naigeon-Chauveau 1964, Lirac Cuvée Jean XXII caves des vins de cru de Lirac 1989, Gigondas domaine du Pesquier Bontière et Fils, ancien vignoble des Princes d'Orange 1979, Chateauneuf du Pape Mas Saint Louis 1977, Chateauneuf-du-Pape domaine de la petite Gardiole Charles Establet 1965, Valbuena Vega Sicila 1992, Monbazillac Theulet Marsalet 1970, Monbazillac Château de Monbazillac années 30, Château Rabaud Promis 1953.

### **17<sup>è</sup> séance de l'académie des vins anciens le 31 mai 2012 - restaurant La Cagouille**

Chardonnay Spumante Casa Valdugar 130 Brésil sans année – Champagne Janisson Baradon Brut Sélection – Champagne Le Brun de Neuville Cuvée Chardonnay Brut – Champagne Pierre Gerbais cuvée de réserve – Champagne Besserat de Bellefon – Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996 et le Champagne Léon Camuzet de Vertus

**Groupe 1** : Champagne Pierre Péters Cuvée Les Chétillons magnum 2000 – Champagne Pierre Péters magnum 1985 – Ipsheimer Burg Hoheneck Bacchus trocken Franken 1990 – Château Doisy-Daëne sec 1986 – Château Pavie 1973 – Château La Couspaude Saint-Emilion 1955 – Château Pape Clément 1962 – Château Canon 1970 – Château Monbousquet Saint-Emilion 1949 – Fixin Les Clos Vincent et Denis Berthaut 1985 – Volnay 1er Cru Bouchard Père & Fils 1953 – Hermitage La Sizeranne cuvee 167 NM Chapoutier (1961,1962 ET 1963) – Domaine de la Trappe Algérie blanc 1955 – Château Chalon Bouvret Père & Fils 1971 – Château La Graille Sainte Croix du Mont 1953 – Chateau d'Arche Pugneau 1935 – Maury 1959

**Groupe 2** : Champagne Pierre Péters Cuvée Les Chétillons magnum 2000 – Agneau Blanc Baron de Rothschild 1948 – Château Doisy-Daëne sec 1986 – Château Guiraud Pavillon sec 1964 et 1965 sur le bouchon – Vin de l'Etoile Coopérative Vinicole de l'Etoile 1955 – Château Latour 1973 – Château Lynch-Bages 1985 – Château de Sales Pomerol 1970 – Château La Mission Haut-Brion 1964 – Château Montrose 1950 – Nuits-Saint-Georges Rémy Gauthier sans année – Aloxe Corton Les Chaillots Louis Latour # 1955 – Château Salins Rions 1ères Côtes de Bordeaux 1941

**Groupe 3** : Champagne Pierre Péters magnum 1985 – Champagne Pierre Péters 1979 – Agneau Blanc Baron de Rothschild 1948 – Château Doisy-Daëne sec 1986 – Château Guiraud Pavillon sec 1964 et 1965 sur le bouchon – Pouilly Fuissé Ph. Bouchard 1938 – Château Figeac 1975 – Chateau d'Arsac Margaux 1925 (Latrille & Cie illisible) – Château Canon Saint-Emilion 1966 – Château La Tour du Guetteur Saint Emilion 1964 – Santenay Grivelet P & F 1976 – Volnay Chauvot-Labaume 1967 – Chambolle Musigny Jean Bouchard 1959 – Château Luzies Barsac 1955 – Cru d'Arieste Sauternes 1934 – Maury 1959.

### **16<sup>è</sup> séance de l'académie des vins anciens le 1<sup>er</sup> décembre 2011 - restaurant La Cagouille**

**Groupe 1** : Champagne le Brun de Neuville Chardonnay brut – Champagne Janisson Baradon & Fils brut – Champagne François Giroux brut élaboré par P et C Heidsieck années 2000 – Mesnil Nature Blanc de blancs Vin originaire de la Champagne – Mesnil Nature Blanc de blancs Vin originaire de la Champagne – Champagne blanc de blancs sélection Cuis de Pierre Gimonet des années 70 – Champagne Chanoine Frères à Ludes Grande année 1969 – Champagne Charles Heidsieck 1949 – Pavillon Blanc de Château Margaux 1981 – Vin de l'Etoile Coopérative Viticole de l'Etoile 1979 – Château La Mission Haut-Brion magnum 1972 (commun aux deux groupes) – Château Lafite-Rothschild 1970 – Château Brane Cantenac 1962 – Château Croizet-Bages 1957 – Château Meyney 1914 – Chassagne-Montrachet rouge 1er Cru Boudriottes domaine Ramonet 1978 – Clos Vougeot Armand Naulot 1937 – Châteauneuf-du-Pape Domaine de Mont-Redon 1961 – Hermitage Rochefine Jaboulet Vercherre 1955 – Domaine Weinbach Collette Faller Gewürztraminer Vendanges Tardives 1976 – Sauternes Soleil de France années 1930;

**Groupe 2** : Champagne le Brun de Neuville Chardonnay brut – Champagne Janisson Baradon & Fils brut – Champagne François Giroux brut élaboré par P et C Heidsieck années 2000 – Mesnil Nature – Blanc de blancs – Vin originaire de la Champagne – Champagne Piper-Heidsieck des années 60 – Champagne blanc de blancs sélection de Pierre Gimonet des années 70 – Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes domaine Robert Ampeau 1979 – Côtes du Jura blanc Fruitière Viticole de Château Chalon à Voiteur 1979 – Château Coufran 1970 – Château Lestage Listrac 1961 – Château La Mission Haut-Brion magnum 1972 (commun aux deux groupes) – Château Haut-Brion 1964 – Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1938 – St Emilion Seignouret 1937 – Vosne-Romanée 1er Cru Les Malconsorts domaine Sylvain Cathiard 1985 – Beaune Cent-Vignes Grands Vins Chevillot 1961 – Chambertin Cuvée Héritiers Latour domaine Louis Latour 1955 – Châteauneuf du Pape Armand Girardin 1953 – Vouvray demi-sec Albert Moreau 1955 – Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Hugel 1976 – Champagne Meunier à Ay rosé années 2000.

### **15<sup>è</sup> séance de l'académie des vins anciens le 26 mai 2011 – restaurant Macéo**

**GROUPE 1** : champagne Henriot rosé magnum 1988 – Champagne Moët & Chandon Brut Impérial rosé 1953 – Champagne Moët & Chandon magnum 1962 – Champagne Dom Pérignon 1978 – Chablis Blanchot Grand Cru domaine Vocoret 1988 – Clos Zisser Klipfel Gewurztraminer 1974 – Corton Charlemagne Rapet P&F 1950 (bas) – Côtes du Jura blanc Jean Bury # 1964 – Château Corbin Michotte 1966 – Château Gruaud Larose 1964 – Château Canon 1959 – Château Malescot Saint-Exupéry 1934 – Chambolle Musigny Joseph Drouhin 1967 – Vouvray moelleux 1959 domaine Clovis Lefèvre – Château Maÿne-Bert Haut-Barsac 1939 – Château Bastor Lamontagne Sauternes 1929 – Château Caillou Haut-Barsac 1921.

**GROUPE 2** : champagne Henriot rosé magnum 1988 – Champagne François Giroux Brut ss A élaboré par Charles Heidsieck – Champagne Bollinger Brut Spécial Cuvée des années 70/80 – Mesnil Nature – Blanc de blancs -vers 1935 – Vouvray sec 1961 domaine Clovis Lefèvre – Meursault Patriarche 1943 – Pouilly-Fuissé 1938 – Ph.Bouchard – Côtes du Jura blanc La Cocarde 1958 – Château Ducru Beaucaillou 1973 – Château Le Bon Pasteur 1973 POMEROL – Château Canon 1966 – Château des Jaubertes 1964-Marquis de Pontac-Graves – Château Saint-Julien Saint-Emilion 1945 – Chambolle Musigny Joseph Drouhin 1967 – Gevrey-Chambertin Faiveley 1938 – Vinadort Rioja Bodegas Artacho 1975 – Soleil de France – Seignouret Frères – Sauternes années 1930 origine Ch.Coutet – Rivesaltes Dom Brial 1969.

**GROUPE 3** : Champagne François Giroux Brut ss A élaboré par Charles Heidsieck – Champagne Moët & Chandon Brut Impérial rosé 1953 – Champagne Moët & Chandon magnum 1962 – Mesnil Nature – Blanc de blancs -vers 1935 – Chablis Blanchot Grand Cru domaine Vocoret 1988 – Vouvray sec 1962 domaine Clovis Lefèvre – Côtes du Jura blanc « Fleur de Marne » La Bardette Chardonnay 1964 – Pauillac Baron de Rothschild # 1980 – Château de Sales 1970 – Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Pauillac 1966 – Château Gruaud Larose 1964 – Château Respide 1956 – Gevrey-

Chambertin Duroché 1957 (bas) – Vosne Romanée J. Thorin 1949 – Mercurey 1936 – Ph.Bouchard – Monbazillac 1945 château de la Fonvieille réserve du Theulet – Rivesaltes Dom Brial 1959.

### **14<sup>è</sup> séance de l'académie des vins anciens le 8 décembre 2010 – restaurant Macéo**

**Groupe 1** : Champagne Europe Fleury 1990 magnum – Meursault Perrières 1964 R.Ampeau – Chante-Alouette Hermitage blanc M. Chapoutier 1959 – Château Lafite-Rothschild 1970 – Château Montrose 1955 – Château Malescot Saint-Exupéry 1934 – Château La Mission Haut-Brion 1988 – Clos de Vougeot Château de la Tour Morin P&F (2 1/2 bt) 1947 – Clos Des Mouches Joseph Drouhin 1959 – Vega Sicilia 1936 – Beaulieu Vineyards Georges de Latour cabernet sauvignon 1960 – Château Pion Monbazillac 1973 – Château Haut-Sarpe Sauternes # 1896.

**Groupe 2** : Champagne Europe Fleury 1990 magnum – Champagne Veuve Pommery Brut "25<sup>ème</sup> année de règne de SAS le Prince Régnier III " 1974 – Agneau Blanc de Mouton Rothschild Graves 1948 – Meursault du Château de Meursault (propriété du Comte de Moucheron) 1969 – Chassagne Montrachet blanc Soualle et Bailliencourt 1948 – Château du Cauze Saint Emilion Grand Cru 1985 – Château Saint Martin Médoc 1964 – Château Montrose 1960 – Château Margaux, Margaux NM # 1931 – Gevrey-Chambertin Bouchard P&F 1962 – Santenay Dufouleur négociants 1955 – Chateauneuf-du-Pâpe Bessac Monopole 1938 – Barolo anno 1958 – Château Suduiraut 1975 – Malaga Lagrima Scholtz Hermanos début des années 30.

**Groupe 3** : Champagne Europe Fleury 1990 magnum – Champagne Nicolas Feuillate 1982 – Agneau Blanc de Mouton Rothschild Graves 1948 – Clos de la Coulée de Serrant N. Joly 1983 – Arbois rouge Domaine de la Pinte 1961 – Château L'Eglise-Clinet 1971 – Château Grand Corbin Despagne 1961 – Château Lagrange St Julien 1943 – Nuits Saint Georges Pierre Gruber 1974 – Beaune Bressandes Joseph Drouhin 1955 – Vega Sicilia 1940 – Château Suduiraut 1975 – Ste Croix du Mont Château Bel-Air La Mouleyre 1er Cru 1964.

**Groupe 4** : Champagne Europe Fleury 1990 magnum – Champagne brut Ayala, années 70 – Arbois blanc Fruitière Vinicole d'Arbois 1961 – Château La Rose-Pourret Saint Emilion Grand Cru 1983 – Château Haut-Brion rouge 1963 – Château Haut-Brion rouge 1970 – Château Dupeyron Margaux 1982 – Château de Sales 1949 – Nuits Saint Georges Pierre Gruber 1974 – Santenay Clos de Tavannes 1959 – Clos des Papes Chateauneuf-du-Pape 1975 – Vega Sicilia 1953 – Sainte Croix du Mont Château Lamarque 1969 – Saint-Raphaël Quinquina vieux # 1950.

### **13<sup>è</sup> séance de l'académie des vins anciens le 10 juin 2010 – restaurant de l'hôtel Bedford**

Les vins du **groupe 1** : Champagne Soutiran Brut 1er cru Alexandre non millésimé, Schramsberg méthode champenoise blanc de noirs Californie 2004, Champagne Houdart de la Motte années 80, Sancerre rosé AOC 1976, Puligny-Montrachet Grands Chais de Dijon années 50, Château Haut Brion blanc 1966, Domaine de Chevalier 1952, Clos Fourtet 1959, Château Pichon Comtesse années 20, Château La Mission Haut-Brion 1929, Château Lafite 1900, Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1956, Vosne-Romanée Beaumonts Charles Noëllat 1961, Clos des Papes Paul Avril Chateauneuf-du-Pape 1979, Clos Montmartre blanc 1979, Château Chalon Perron 1967, Cérons 1943, Château la Tour Blanche Sauternes fin du 19<sup>ème</sup> siècle, probable 1896.

Les vins du **groupe 2** : Champagne Soutiran grand cru millésimé 2003, Champagne Houdart de la Motte années 80, Champagne Prince de Bourbon Parme Abel Lepitre 1975, Château de la Grave bordeaux blanc années 40, Bourgogne Aligoté Les Caves Unies 1960, Santenay blanc Réserve de le Reine Pédaque années 50, Puligny-Montrachet Grands Chais de Dijon années 50, Château de Cavailles Bergerac 1982, Château Bourgneuf Vayron Pomerol 1971, Château Langoa Barton 1966, Château Haut-Brion 1963, Château Margaux 1962, Château La Gaffelière Naudes 1934, Château Chauvin Caves Nicolas 1929, Macon reine Pédaque années 1950, Mercurey Clos du Roi Antonin Rodet 1943, Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1957, Château de Beaucastel Chateauneuf-du-

Pape 1986, Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 1979, Château Laurette Sainte Croix du Mont 1983, Loupiac Georges Audy 1945.

Les vins du **groupe 3** : Blanc Foussy Vin vif de Touraine années 80, Champagne Houdart de la Motte années 80, Champagne Houdart de la Motte années 80, Krug Grande cuvée datant des années 70, Puligny-Montrachet Vincent Vial 1962, Santenay blanc Réserve de le Reine Pédaque années 50, Puligny-Montrachet Grands Chais de Dijon années 50, Château Carbonnieux Blanc 1966, Château Fontaine Montaguillon 1964, Château Brane Cantenac 1966, Cheval Noir –St Emilion 1959 , Château Malartic Lagravière 1953, Château Haut-Brion 1963, Château Haut-Brion 1942, Château Mouton-Rothschild 1970, Château La Gaffelière Naudes 1934, Chambolle-Musigny Morin 1945, Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1942, Bonnes Mares Louis Gasquiel 1943, Vin jaune 1964, Château Doisy-Daëne 1967.

### **12<sup>ème</sup> séance de l'académie des vins anciens le 11 mars 2010 – restaurant Macéo**

Groupe 1 : Champagne Pommery Brut Royal (env. 25 ans), Champagne Mumm Cordon Rouge magnum 1937 (grande vidange), Les Petites Granges, Bordeaux blanc 1955 ME, Château Bouscaut blanc 1959 , Château Brane-Cantenac 1959, épaule basse, Château Roudier, Montagne Saint-Emilion Roudier 1955, château de Pez 1955, Château Roudier, Montagne Saint-Emilion Roudier 1953, Château Fonplégade Saint-Emilion 1947, Château Lynch-Moussas 1970, Magnum de Léoville Las Cases 1924 , , Hospices de Beaune Brunet 1929, Château de l'Etoile, vin de l'Etoile Vandelle 1967, Château Guiraud 1971, Supposé Madère très vieux # 1850

Groupe 2 : Champagne Pommery Brut Royal (env. 25 ans), Champagne Veuve Clicquot 1953 basse, Chablis Montée de Tonnerre Raveneau 1972 (niveau à 2,8 cm), Château d'Arsac Margaux 1925 , Château Pontet-Canet 1955, Malescot St Exupery 1961 niveau LB, Château Roudier, Montagne Saint-Emilion Roudier 1943, Château La Gaffelière Saint-Emilion 1969, Magnum de Léoville Las Cases 1924 , Romanée St Vivant Pierre Bourée 1957, Hospices de Beaune Brunet 1929, Vin du Jura jaune ROLET 1979 , Gewurztraminer Clos Zisser (Kliffel) 1959 , Supposé Madère très vieux # 1850, Champagne Seloisse,

### **11<sup>ème</sup> séance de l'académie des vins anciens le 29 octobre 2009 – restaurant Macéo**

**Groupe 1** : Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996, Champagne Seloisse, Grand Pouilly Latour, Pouilly Fuissé Louis Latour 1937 (curiosité), Puligny-Montrachet Veuve Génin 1959, Château Latour magnum 1973 (très basse), Château Tertre d'Augay 1970, Château Léoville Barton 1959, "BAGES" Pauillac, Monré & Cie, mi-épaule 1926 , Château Mouton d'Armailac 1934, vin inconnu sans étiquette année inconnue (bon niveau, curiosité), Bonnes-Mares Gérard Peirazeau 1984, Château de Beaucastel rouge 1959, Château Chalon Jean Bourdy 1959, Vouvray le Haut Lieu Domaine Huet 1964, Chateau de Rayne-Vigneau Sauternes 1904 , Madeira D'Oliveiras Reserva Verdelho 1850.

**Groupe 2** : Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996, Champagne Besserat de Bellefon Brut sans année, Puligny-Montrachet Les Chalumeaux Jean Pascal & Fils 1976, Meursault A. Perdrizet 1948, Château Pichon Baron de Longueville 1904 (curiosité), St Julien Clos St Albert 1900, Château Latour 1925, Château Belair Saint-Emilion 1947 (basse épaule), Coteaux Champenois Bisseuil roge G & G Boyer sans année, Corton Pouget Pierre André 1959, Auxey-Duresses Begin-Colnet 1967, Clos des Papes Chateauneuf du Pape 1971 (magnifique), Riesling – Hochheimer Stielweg Spätlese – Rheingau – W. J. Schäfer 1976, Jurançon caves Nicolas 1929, Cérons, Château Galant 1945 (bas), Maury La Coume du Roy 1925.

**Groupe 3** : Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996, Château La Louvière blanc 1952, Meursault Louis Chevallier 1953, Château Saint-Vincent Côtes Fronsac 1964, Château Margaux probable 1931, Château Bouscaut 1929, Château Grand La Lagune 1928 (basse), Château Branaire 1934, Château Talbot 1959 , Mercurey Clos L'évêque Château des Etroyes – François Proutheau 1962 , Nuits-Saint-Georges Pierre Olivier 1966, Château de Beaucastel rouge 1989, Riesling –



Leiweiner Laurentiuslay Auslese – Mosel – Stefan Kowerich 1983, Château Suduiraut 1969, Rivesaltes Domaine Bory Andrée Verdeille 1927, Maury La Coume du Roy 1925.

### **10<sup>è</sup> séance de l'académie des vins anciens le 5 juin 2009 – restaurant Macéo**

Vins du **groupe 1** – tables 1 & 2 : Champagne Besserat de Bellefon non millésimé vers 1995, Champagne Mumm Cordon Vert années 20, Champagne Exclusive Vintage 1980, Riesling Clos des Capucines Domaine Weinbach 1977, Bâtard-Montrachet Chanson Père & Fils 1959, Château Larcis-Ducasse 1967, Château Haut Brion 1969, Château Haut Brion 1971, Château Canon 1959, Volnay Champy P&F 1945 (basse), Vougeot Tasteviné J. Thorin 1961 (basse), Beaune Bressandes 1955 Drouhin, Vega Sicilia Unico 1966 (basse), Château des Jaubertes Grand vin du Marquis de Pontac Graves supérieures, Château Sigalas-Rabaud 1896, Maury La Coume du Roy, de Volontat 1925.

Vins du **groupe 2** – tables 3 & 4 : Champagne Besserat de Bellefon non millésimé vers 1995, Champagne Besserat de Bellefon non millésimé vers 1995, Champagne Krug Grande Cuvée années 80, Champagne Edouard Besserat 1966, Château Bouscaut blanc 1964, Clos de la Coulée de Serrant N.Joly 1983, Château Ducru-Beaucaillou 1970, Château Puyblanquet Saint-Emilion 1929, Volnay Taillepieds Domaine de Montille 1969, Beaune 1953 Leroy (année illisible), Chambolle Musigny 1947, Chambertin 1959 de la maison Pierre Bourée Fils, Marques de Riscal Reserva 1961, Vega Sicilia Unico 1967 (basse), Château d'Yquem 1961, Maury La Coume du Roy, de Volontat 1925

Vins du **groupe 3** – tables 5 & 6, Champagne Besserat de Bellefon non millésimé vers 1995, vin de champagne Saran Moët & Chandon 1943, Champagne Mumm, René Lalou 1985, Champagne Krug Grande Cuvée années 80, Château La Tour Léognan 1979, Puligny Montrachet Albert Bichot 1937, Martinez Lacuesta – Rioja – Blanc 1980, Château Coustolle, Côtes de Canon-Fronsac 1966, Château Rolland Taillefer Pomerol 1967, Château Ausone 1979, Domaine de Chevalier rouge 1952, Chambolle Musigny 1947 Maison Remoissenet et Fils, Rioja 1960, Vega Sicilia Unico 1964 (basse), Coteaux du Layon Chaume, Château de la Guimonnaire 1945, Grenache Vieux années 20.

### **9<sup>è</sup> séance de l'académie des vins anciens le 30 janvier 2009 – restaurant Macéo**

**Groupe 1** – Champagne Besserat de Bellefon sans année – Champagne Besserat de Bellefon sans année – Champagne Delamotte blanc de blancs 1990 – Champagne Pommery Brut Royal années 80 – Puligny Montrachet maison Pierre Ponnelle 1957 – Puligny-Montrachet Les Pucelles Boisseaux-Estivant négociant 1959 – Château Carbonnieux blanc 1962 – Château Lynch-Bages 1962 – Château Léoville-Poyferré Saint-Julien 1943 – Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1953 – Bonnes-Mares Chanson Père & Fils 1955 – Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1979 – Chateaufort-du-Pape Domaine de Montredon 1957 – Rioja Reserva Especial Martinez Lacuesta 1/2 bt 1970 – Rioja Reserva Especial Martinez Lacuesta 1/2 bt 1970 – Rioja Siglo 1970 Felix Azpilicueta Martinez – Rioja Reserva Especial Martinez Lacuesta 1964 – Rioja Siglo 1959 Felix Azpilicueta Martinez – Rioja Federico Paternina Reserva 1928 – Vouvray moelleux Le Haut Lieu Huet 1964 – Château Pajot, enclave du Château d'Yquem, Haut-Sauternes 1923 – Château Suduiraut 1947.

**Groupe 2** : Champagne Besserat de Bellefon sans année – Champagne Besserat de Bellefon sans année – Champagne Fred. Leroux à Chigny brut 1964 – Champagne Pommery Brut Royal années 80 – Vouvray Clovis Lefèvre 1959 – Chassagne-Montrachet Henri Pillot 1949 – Corton Charlemagne Ropiteau Frères vers 1949 ou plus vieux – Bourgueil Domaine des Ouches Paul Gambier 1984 – Château Pape Clément 1970 – Château Beychevelle 1957 – Marquis de Saint-Estèphe, appellation Saint-Estèphe contrôlée 1964 – Château La Cabanne Pomerol 1962 – Grands-Echézeaux Domaine Gros Frère et Sœur 1976 – Charmes-Chambertin J. Mommessin 1946 – Chassagne-Montrachet rouge Joseph Drouhin 1959 – Gevrey-Chambertin Poulet Père & Fils 1964 – Santenay Remoissenet Père & Fils 1947 – Clos Vougeot Noiroit-Carrière 1943 – Rioja Reserva Especial Martinez Lacuesta bt



1970 – Chateau Haut-Bergeron Sauternes 1978 – Tokay (Pinot Gris) Vendanges Tardives, Hugel, réserve personnelle de Jean Hugel 1971 – Porto Galo Réserve Spéciale sans année.

### **8è séance de l'académie des vins anciens le 2 avril 2008 – restaurant Macéo**

**Groupe 1** : 1 – champagne Besserat de Bellefon non millésimé – 2 – Champagne Le Brun de Neuville blanc de blancs 1998 – 3 – magnum de champagne Dom Pérignon Rosé 1978 – 4 – Meursault Calvet 1966 – 5 – Puligny-Montrachet Ph. Meunier 1949 – 6 – Château Montrose 1975 – 7 – Château Brane Cantenac 1964 – 8 – Château Moulinet 1955 – 9 – Château Lafite-Rothschild 1965 – 10 – Pomerol 1934, mise de Luze, étiquette et année non lisible – 11 – Château Rauzan Segla 1921 – 12 – Corton Clos de la Vigne au Saint Louis Latour 1969 – 13 – Clos de Tart 1964 – 14 – Pommard Epenots Marie André 1953 – 15 – Bourgogne grand vin des caves du chapitre, Jaffelin, probable 1934 – 16 – Chateauneuf du Pape Hugues 1959 – 17 – Vega Sicilia Unico 1959 – 18 – Langoiran, Truilhé, 1957 (moelleux) – 19 – Château Sigalas Rabaud 1962 – 20 – Château Gilette "Crème de tête" 1979 – 21 – Gewurztraminer Vendanges Tardives SGN Hugel 1934 – 22 – Rivesaltes ambré Cuvée Prémice 1932.

**Groupe 2** : 1 – champagne Besserat de Bellefon non millésimé – 2 – Champagne Brut Prince De Bourbon Parme Abel Lepitre Reims 1975 – 3 – magnum de Dom Pérignon Rosé 1978 – 4 – Domaine de Darrouban, Grande réserve, G Subervie et fils, (Graves sec) 1957 – 5 – Montrachet Bichot 1933 – 6 – Clos Triguedina 1962 (Cahors) – 7 – Château Nénin 1984 – 8 – Château Beychevelle 1952 – 9 – Château Talbot 1959 – 10 – Château Calon ségur 1934 (année illisible) – 11 – Gevrey-Chambertin "Clos Prieur" Domaine Harmand-Geoffroy 1973 – 12 – Bonnes Mares Négoce 1966 – 13 – Santenay Clos de Tavanne, de Fauconnet Négociant 1959 – 14 – Vosne-Romanée « Clos des Réas », Pedrizet & Cie 1928 (3/4 cms) – 15 – Bonnes-Mares, Charles Bernard 1915 (6/7 cms) – 16 – Chateauneuf Du Pape Mont Redon 1957 (année illisible) – 17 – Château Suduiraut 1969 – 18 – Château Beau-Site Monprimblanc 1937 – 19 – Domaine du Pin Premières Côtes de Bordeaux 1937 – 20 – Château Coutet 1967 – 21 – Rivesaltes ambré Cuvée Prémice 1932.

### **7è séance de l'académie des vins anciens le 3 décembre 2007 – restaurant Macéo**

**Groupe 1** – Champagne Besserat de Bellefon non millésimé – Malvoisie Bodegas El Griffo, Lanzarote # 1957 – Y d'Yquem 1978 – Chablis Maison Bichot 1929 – Château Bellevue (Montagne Saint-Emilion) 1961 – Cos d'Estournel 1942 – Moulin à vent Patriarche Père & Fils 1959 – Pommard (négoce illisible) 1923 – Martinez Lacuesta Reserva Especial de 1960 – Vega Sicilia Unico 1953 – Arbois jaune Louis Carlier 1953 – Pinot gris Sélection de Grains Nobles Hugel 1976 – Château Bernisse Castelnau Sauternes 1961 – Château La Tour Blanche, sauternes 1928.

**Groupe 2** – Champagne Besserat de Bellefon non millésimé – champagne Delamotte 1990 – Vin Fou d'Henri Maire 1955 – Pouilly Fumé Baron de L Ladoucette magnum 1982 – Domaine Haut De Callens (Beautiran) Graves Supérieures 1/2 Sec 1964 – Château Léoville Las Cases 1945 – Cos d'Estournel 1933 – Echézeaux Jaboulet Vercherre 1973 – Hermitage La Sizeranne Chapoutier années 50 – Rioja El Siglo 1959 – Vin Jaune ROLET 1979 – Gewürztraminer Vendanges Tardives Domaine Weinbach Collette Faller 1976 – Moscato Passito di Pantelleria 1971 – Pedro Ximenez 1927.

**Groupe 3** – Champagne Besserat de Bellefon non millésimé – champagne Delamotte 1990 – Pouilly Fumé Baron de L Ladoucette magnum 1982 – Muscadet 1969 – Bourgogne aligoté Côtes de Nuits 1962 – Puligny Montrachet Caves Nicolas 1947 – Château Clerc Milon 1982 – Château Bel Air Saint-Emilion 1966 – Pommard Thorin 1959 – Nuits Saint Georges Bouchard Ainé et Fils 1959 – Hospice de Beaune Cuvee des Dames Hospitalieres Poulet 1957 – Pommard, Hospices de Beaune, Cuvées Dames de la Charité Ets Leroy & Co 1934 – Gattinara Riserva NERVI 1977 – Château Gilette demi-doux 1954 – Château Roumieu 1955.

### **6è séance de l'académie des vins anciens le 12 juin 2007 – restaurant du cercle suédois à Paris**

## Groupe 1 :

Champagne Besserat de Bellefond – Champagne Napoléon NM (1996) – Champagne Mumm cuvée René Lalou magnum 1979 – Champagne Napoléon 1982 – Champagne Grand Blanc Philipponat 1980 – Sylvaner Trimbach 1962 – Meursault maison Bichot 1928 – Château Petit Faurie de Soutard 1961 – Larrivet Haut-Brion rouge 1955 – Château Pontet St Emilion 1959 – Château Phelan Segur, mise negoce, vers 1934 – Château Petit Gravet 1929 – Santenay Clos de Tavanne 1959 – Corton Clos du Roi Prince de Mérode Joseph Drouhin 1949 – Cru Laneré Sauternes 1931 – Château Doisy Daëne 1934 – Vouvray le Haut Lieu moelleux Domaine Huet 1924

## Groupe 2 :

Champagne Besserat de Bellefond – Champagne Napoléon NM (1996) – Champagne Mumm cuvée René Lalou magnum 1979 – Champagne Napoléon 1982 – Champagne Delamotte 1985 – Meursault blanc Jaboulet-Vercherre 1961 – Château Gazin 1971 – Branaire Ducru 1959 – La Passion Haut-Brion 1971 – Chinon Couly 1958 – Nuits Saint-Georges Les Cailles Remoissenet P&F 1969 – Vosne Romanée Les Suchots Louis B?? 1945 – Côte Rôtie de Vallouit 1976 – Torres Coronas Gran Reserva 1955 – Hermitage rouge « Le Gréal » Sorrel 1990 – Château Filhot 1969 – Château la Dame Blanche 1953 – Maury La Coume du Roy de Volontat 1925

## Groupe 3 :

Champagne Besserat de Bellefond – Champagne Napoléon NM (1996) – Champagne Mumm cuvée René Lalou magnum 1979 – Champagne Napoléon 1982 – Krug Grande Cuvée vers 1985 – Corton Charlemagne Nicolas 1959 – Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 1983 – Château Carbonnieux rouge 1982 – Château Grand Mayne 1987 – Château Pouget Margaux 1970 – Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1967 – Domaine de Chevalier rouge 1952 – Château Giscours 1967 – Mercurey Caves de la Reine Pédauque 1952 – Cos d'Estournel 1955 – Sauternes-Barsac Doisy-Daëne 1953 – Maury La Coume du Roy de Volontat 1925

**5è séance de l'académie des vins anciens le 29 mars 2007 - Restaurant Rivoli du Cercle Suédois à Paris**

**Groupe 1** : 1 – champagne Besserat de Bellefon ss A – 2 – Champagne Delamotte en magnum 1985 – 3 – Champagne Bonnaire blanc de blancs 1985 – 4 – Champagne Moët & Chandon 1973 en magnum – 5 – Sancerre Gitton Blanc Galinot 1982 – 6 – Sancerre Gitton Blanc Les Romains 1976 – 7 – Hermitage blanc Chante-Alouette Chapoutier 1955 – 8 – Meursault Charmes Maison Bichot 1933 – 9 – Pommard Château de Pommard 1978 – 10 – Franc Clos des Jacobins 1921 – 11 – Richebourg Charles Noëllat 1942 – 12 – Bourgogne Clos du Roi 1933 – 13 – Château Fontaine Montaignillon Saint Georges Saint Emilion 1964 – 14 – Château La Pointe Pomerol 1953 – 15 – Château Pavie Decesses 1966 – 16 – Château Chasse Spleen 1961 – 17 – Vray Canon Boyer Vacher 1947 – 18 – Vega Sicilia Unico 1948 – 19 – Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 1983 – 20 – Gewurztraminer vendanges tardives (sec) Hugel 1964 – 21 – Chateau de RICAUD 1924 Sauternes – 22 – Apéritif Dubonnet environ 50 ans d'âge – 23 – Champagne Ruinart en magnum ss A.

**Groupe 2** : 1 – champagne Léon Camuzet ss A – 2 – Champagne Delamotte en magnum 1985 – 3 – Champagne Bonnaire blanc de blancs 1985 – 4 – Champagne Moët & Chandon 1973 en magnum – 5 – Champagne Mumm 1969 – 6 – Champagne Alfred Gratien 1953, crémant , niveau LB – 7 – Sancerre Gitton Blanc Galinot 1982 – 8 – Sancerre Gitton Blanc Les Romains 1976 – 9 – Château Carbonnieux (blanc) 1965 – 10 – Riesling Grand Cru Rangen de Thann 1990 Zind Humbrecht – 11 – Chateau de Bense 1933 Médoc – 12 – Frontailac 1935 (rouge) H. Cuvelier et fils – 13 – Château La Pointe Pomerol 1945 – 14 – Château La Grace Dieu Les Menuts 1961 – 15 – Auxey-Duresses Bégin-Colnet 1967 – 16 – Beaune-Cent-Vignes Jessiaume Père & fils 1949 – 17 – La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1970 – 18 – Chateaufeuf du Pape 1977 – 19 – Anjou rosé moelleux domaine de Bablut 1966 – 20 – Riesling Vendanges Tardives Hugel 1981 – 21 – Jurançon, mise Nicolas 1929

(niveau TLB) – 22 – Apéritif Dubonnet environ 50 ans d'âge – 23 – Champagne Ruinart en magnum ss A.

#### **4è séance de l'académie des vins anciens le 22 novembre 2006 - Pavillon Elysée**

Groupe 1 : Pol Roger rosé 1979 – Probable Chassagne blanc vers année 30, capsule porte : JJ & B – Domaine de Chevalier 1952 – Château Talbot 1955 – Château les grands Rosiers Pauillac 1926 – Château Rausan Ségla 1924 – Pommard Grands Epenots Michel Gaunoux 1962 – Chateaneuf du Pape Sélection de la réserve des Chartes 1947 – Hermitage Paul Etienne 1959 – Vega Sicilia Unico 1941 – Bouzy Barancourt 1974 – Château Chalon Jean Bourdy 1953 – Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 1969 – Domaine du Pin, Beguey, 1ères Côtes de Bordeaux 1937 – Château d'Yquem 1950 – Cognac de Tiffont, cuvée du centenaire vers 1880.

Groupe 2 : champagne "Femme" Duval Leroy 1996 – Graves blanc LE CARDINAL 195? – G de Château Gilette 1958 – Chassagne-Montrachet – Namont de Marcy 1962 – Clos de l'Oratoire 1961 – Château Le Bon Pasteur 1955 – Château Larcis Ducasse 1945 – Château Carbonnieux 1928 – Clos Saint Jean – Bouchard aîné & fils 1962 – Bonnes Mares Lionel Bluck 1966 – Volnay Clos des chênes 1949 – Côteaux du Layon Cousin-Leduc 1961 – Lacrimae Santa Odiliae Pierre Weissenburger à Obernai 1928 – Château Rayne Vigneau 1975 – Château Coutet 1947 – Cognac de Tiffont, cuvée du centenaire vers 1880.

Groupe 3 : Pol Roger rosé 1979 – champagne Dom Pérignon Oenothèque 1976 – PULIGNY-MONTRACHET Gauthier frères 1953 – Bâtard Chevalier blanc Pessac Léognan 1988 – Château Talbot 1978 – Château Le Prieuré Saint-émilion 1971 – Château Haut-Brion 1970 – Château La Cabanne Pomerol 1953 – Bouchard Aîné Fils, Grand Manoir, Côtes de Nuits 1929 – Moulin à Vent Bichot 1947 – Chateaneuf du Pape Domaine de Nalys 1985 – Anjou Rosé Moelleux domaine de Bablut 1959 – LOUPIAC château Dauphiné-Rondillon 1952 – Château Camperos Haut-Barsac 1941 – Château Chalon Jean Bourdy 1969 – Cognac de Tiffont, cuvée du centenaire vers 1880 (commun à toutes les tables).

#### **3è séance de l'académie des vins anciens le 8 juin 2006 - Résidence Maxim's**

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 Pédauque 1945 – Cave Jean Bourdy, Blanc vieux d'Arly 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 Riquewihr 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, sostera – Rivesaltes ambré 1955 – Cognac trois quarts de siècle Tiffont # 1874.

### **2è séance de l'académie des vins anciens le 29 janvier 2006 - Hotel de Crillon**

Groupe 1 : champagne Léon Camuzet ; Champagne Salon 1959; Château Gilette bordeaux sup 1958, blanc sec; Chassagne Montrachet 1966 de Thorin; Magnum Château Olivier 1990 ; Lafon-Rochet 1972 ; Lynch Bages 1983; Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1982; château Figeac 1925; Corton Rouge Les Languettes Dom Bichot 1977 ; Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1942; Musigny "Grand Vin de Bourgogne" 1929; Côtes du Jura blanc Savagnin Perron 1985; Riesling Hugel Sélection de Grains Nobles 1915; Château Rabaud 1945 ; Château d'Yquem 1937.

Groupe 2 : champagne Léon Camuzet ; vin nature de champagne 1950; Magnum Château Olivier 1990; Chablis 1er cru Montée de Tonnerre Jean Quenard 1950; Criots Bâtard Montrachet Jaboulet Vercherre 1988; Tokay Hugel 1928; Cos d'Estournel 1973; Château Phélan Segur 1964; Chasse Spleen 1961 ; La Mission Haut-Brion 1955; Château Latour 1955; Domaine de Chevalier 1924; Chambolle Musigny les Amoureuses Dom Ropiteau 1964 ; Volnay 1er Cru Bouchard Père & Fils 1957 ; Gewürztraminer 1976 Sélection de Grains Nobles Hugel ; Suduiraut 1945.

Groupe 3 : champagne Léon Camuzet ; vin nature de champagne 1950; Bouzy Delamotte 1933; Côtes du Jura blanc Marcel Blanchard 1964; Corton Charlemagne Louis Jadot 1949 ; Carruades de Château Lafite-Rothschild 1958 ; Vieux Château Certan 1973; Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1964; Château Malescot Saint-Exupéry 1934; Chambolle Musigny Amoureuses domaine Clair-Daü 1977 ; Pommard 1929 Prop ou Nég inconnu; Côte-Rôtie Chapoutier 1989; Château Climens 1989; Maury vigneron de Maury 1959; Alvar Pedro Jimenez dulce « 1927 ».

### **1è séance de l'académie des vins anciens le 4 octobre 2005 - Hotel de Crillon**

Pas de groupe défini : "Y" d'Yquem 1962, Banyuls 1949, Banyuls 1949, champagne Salon 1983, Château Chalon Marius Perron 1959, Château Fombrauge 1962, Château Talbot 1934, Clos Joliette Jurançon sec 1974, Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1955, Domaine de Chevalier 1924, Fargues 1989, Fargues 1989, Filhot 1929, Lafite Rothschild 1964, Lynch Bages 1964, magnum de champagne Diebolt-Vallois 1976, magnum de Gruaud Larose 1975, Magnum de Moët & Chandon Brut Impérial 1964, Martha's Vineyard Heitz Cellars Cabernet 1990, Monthélie 1947, Montlouis "Les Bâtisses" Domaine Deletang "Grande Réserve Tris" Moelleux 1989, Montlouis "Les Bâtisses" Domaine Deletang "Grande Réserve Tris" Moelleux 1989, Montrachet maison Bichot 1935, Mouton 1990, Palmer 1959, Palmer 1961, Pape Clément 1929, Pape Clément 1985, Pichon Comtesse 1975, Rabaud 1947; Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1986; Riesling Hugel 1953; Santenay Clos de Tavannes Fauconnet 1959; Sociando Mallet 1975; Vega Sicilia Unico 1966; Yquem 1994

### **Réunion Pré-inaugurale de l'académie des vins anciens 7 décembre 2004 - Hôtel de Crillon**

Saint Raphaël ancien 1940 #, Gewurztraminer Clos Zisser Sélection de Grains Nobles Klipfel 1976, Château Meyney double magnum - 1969, Mazoyères Chambertin Grand Cru Camus Père et Fils 1989, Banyuls Ermitage de Consolation Hors d'Age - 1950 #