



wine-dinners

Déjeuner au restaurant Passage 53, 26ème séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo avec 51 vins en trois groupes.



Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956** a prouvé, une fois de plus, la capacité des vins à se reconstituer grâce à l'oxygénation lente.

Déjeuner au **restaurant Passage 53**. Le propriétaire du restaurant, **Guillaume Guedj**, nous accueille avec un large sourire dans la jolie petite salle toute décorée de blanc. La carte des vins est engageante. Il y a beaucoup de grands vins et les prix sont attractifs. Voici une carte qui ne demande qu'à être explorée car on peut y trouver de bonnes pioches.

Le menu est imposé et n'offre qu'un ajout possible qui est celui du caviar : brocolis en velouté, mousse et fleur de brocolis / caviar de Sologne, gnocchi, mascarpone et noisettes / langoustines, Combu en crème et gelée, radis croquants / asperges blanches, crème carbonara / turbot, asperges sauvages et sauce aux palourdes / granité pamplemousse et tomate / asperges vertes, ail des ours, œuf mollet et tranche de Cecina de Leon / veau de lait, morilles et sauce au vin jaune, fèves / agneau de Lozère, courgettes et Burrata / citron en crème, panna cotta et sorbet / fraises et glace au laurier / pommes rôties, fraîches et mousse de pomme.

Le menu est très bien composé. Les portions sont bien calibrées, ni trop ni trop peu abondantes. Plusieurs plats sont du niveau de deux étoiles Michelin, les plus beaux étant le veau de lait et sa sauce vin jaune et les asperges vertes au délicieux Cecina de Leon. Tout est intelligent, raffiné et gourmand.

Pour accompagner ce programme qui n'est pas annoncé lorsqu'on se met à table, j'ai choisi le **Champagne Substance Jacques Selosse** dégorgé en 2015. Guillaume Guedj nous signale qu'à une autre table le même champagne a été commandé par un couple d'américains. Nous discuterons avec eux en fin de repas et découvrirons de nombreuses amitiés communes dans le monde du vin.

Le champagne au premier contact est très floral et romantique. Il est complexe et décline des saveurs de printemps. A chaque plat, il va offrir une facette différente de sa personnalité. Il est vif sur le caviar, très à son aise. Il est très doux sur la langoustine crue, iodé sur le turbot et royal sur les

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

viandes pour montrer ses belles complexités. C'est le champagne idéal pour ce type de dîners aux très nombreuses pistes explorées. Il arrive même à rester présent sur des desserts aux goûts très forts.

Ce repas au Passage 53 fut un grand moment.

La 26^{ème} **séance de l'académie des vins anciens** se tient au **restaurant Macéo** où nous avons nos habitudes. Nous serons ce soir 31 et nous nous partagerons 51 bouteilles ce qui fait beaucoup car des académiciens ont été très généreux et j'ai moi-même fourni 17 bouteilles. Ce qui est plaisant, et démontre tout particulièrement l'intérêt de l'académie, c'est qu'il y a 32 millésimes : 1900 #, 1911, 1925, 1929, 1931, 1934 (2), 1936, 1937 (2), 1938, 1939, 1940 #, 1943, 1945 (2), 1946, 1947, 1948, 1953, 1955, 1956, 1957, 1959 (3), 1960 # (4), 1961 (4), 1962 (2), 1962 #, 1963, 1964, 1965 #, 1969 (4), 1970, 1976 (3), 1985, 1990, 1994, 1996. C'est une réunion très éclectique.

Les vins affectés au trois groupes de convives, dans l'ordre du service sont :

Les vins de la **Table 1** : Champagne Bertrand Devavry des années 60 - Champagne Pommery années 1960 # - Champagne Ayala 1/2 bt 1976 - Champagne Ayala 1/2 bt 1969 - Champagne Legras & Haas magnum 1990 - Muscat d'Alsace Klipfel 1959 - Vin de l'Etoile J Vandel 1959 - St Magdalena Kellereigenossenschaft Gries-Bozen 1969 - Château Lanessan Haut-Médoc 1911 - Château La Rose Anseillan contigu Lafite Pauillac 1934 - Vosne-Romanée Champy 1962 - Vosne-Romanée Champy 1957 - Beaune 1er cru Hospices de Beaune Cuvée des dames hospitalières Morin Père et Fils 1929 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956 - Chateauneuf Du Pape Chapoutier 1961 - Sidi Brahim Vigna rouge Algérie 1945 - Château Pernaud Haut Barsac 1948 - Taylor's Port Scion Very Old from prephylloxera era # 1900.

Les vins de la **Table 2** : Champagne Pommery années 1960 # - Champagne Ayala 1/2 bt 1976 - Champagne Ayala 1/2 bt 1969 - Champagne Cristal Roederer 1994 - Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes Jacques Saumaize 1996 - Château La Gurgue Margaux 1963 - Château Pedesclaux 1937 - Château Beychevelle 1961 - Château Pichon Longueville Baron de Longueville 1961 - Château Canon-la-Gaffelière 1959 - Château Mouton Rothschild 1985 - Pommard A. Rössigneux & Fils 1937 - Chateau de Mille Rhône rouge 1964 - Château Couhins Graves Supérieures blanc 1947 - Château Mayne Bert Haut Barsac 1939 - Château Doisy-Daëne 1953.

Les vins de la **Table 3** : Champagne Pommery années 1960 # - Champagne Pommery années 1960 # - Champagne Ayala 1/2 bt 1976 - Champagne Ayala 1/2 bt 1969 - Bordeaux blanc Domaine Bel-Air (Bordeaux Saint-Macaire) 1961 - Muscadet 1962 - Tokay d'Alsace René Neymé 1945 - Sillery rouge de Pommery 1946 - Château D'Arsac Latrille 1925 - Château Pavie Macquin 1936 - Château Pape Clément 1970 - Chambertin Ph. Bouchard 1938 - Chambolle-Musigny Pasquier-Desvignes 1934 - Les Grands Vins de Mascara Les Hauts Plateaux Algérie années 40 - Barsac Sauternes 1931 - Monbazillac Château de Monbazillac 1955 - Manor Vin doux naturel Grand Roussillon début des années 60.

A 16 heures je viens ouvrir les bouteilles, très rapidement rejoint par un ami qui apporte encore des bouteilles au-delà de ses apports, dont une bouteille destinée à soutenir le moral des travailleurs, un **Champagne Bertrand Devavry des années 60**. Il est manifestement fatigué, un peu amer, mais le temps va jouer un rôle très positif, le rendant presque aimable. Le Richebourg du domaine de la Romanée Conti 1956 a, comme souvent, le haut du bouchon qui sent la terre. Généralement cela ne se ressent pas dans le vin, l'odeur étant attachée à la seule partie haute du bouchon, mais ici, le vin lui-même sent la poussière et la terre. Que se passera-t-il, nous verrons. D'autres amis arrivent pendant que j'officie, certains m'aident et d'autres préfèrent bavarder. Il n'y a pratiquement aucun bouchon posant des problèmes insolubles. Nous sommes prêts à temps.

Parmi les 31 convives il y a huit élèves de l'école Cordon Bleu, de toutes origines, Chine, Hong-Kong, Corée, Etats-Unis, France, à qui j'ai facilité l'inscription. Il mettront un air frais de jeunesse particulièrement plaisant.

D'un récent achat de quelques bouteilles de **Champagne Pommery années 1960 #** j'ai extrait quatre flacons pour l'apéritif. Les bouteilles sont différentes mais toutes agréables à boire. La bulle est faible mais le pétillant est présent. Ce qui est agréable avec ces champagnes anciens c'est qu'ils ont de la rondeur et leur dosage s'est atténué, donnant de la fraîcheur à la dégustation.

Nous poursuivons avec un **Champagne Legras & Haas magnum 1990**. Au premier contact, c'est rude pour ce 1990 qui, après ces champagnes doux, fait plus viril et montre des aspérités. Il faut attendre un peu et après une approche un peu rustaude, le champagne se civilise et devient plus séduisant. Il est manifestement gastronomique.

Le menu préparé par **Anne**, la cuisinière chef du restaurant est : tartare de gambas, mélange d'agrumes et gingembre, chips d'échalote / terrine de pintade aux pistaches et abricots, petits légumes / filet de bar de ligne, choux pointus juste saisis / magrets de canards de madame Burgaud, pommes de terre nouvelles confites / fromages apportés par les académiciens / gelée d'agrumes au thym / parfait glacé au chocolat.

Tout le monde a fait compliment de cette cuisine élégante, raffinée, d'une très belle exécution. Seuls les choux juste saisis avaient un peu de mal à cohabiter avec les vins. La cuisine montre un saut qualitatif certain.

Pour les deux Ayala servis à table j'ai fourni un flacon de chaque année aux trois tables. Le **Champagne Ayala 1/2 bt 1976** est une très heureuse surprise. L'âge va bien à ce champagne qui se présente avec un beau capital de séduction. Mais le **Champagne Ayala 1/2 bt 1969** lui est dix fois supérieur. Il y a un charme dans ce 1969 qui est exceptionnel de rondeur et de joie. Et ce qui me fait plaisir c'est que le 1969 met en valeur le champagne Legras 1990 dont la virilité guerrière s'est adoucie.

Un ami m'avait proposé plusieurs blancs secs. Il avait été étonné que je choisisse le **Muscat d'Alsace Klipfel 1959**. Il comprend mieux mon choix (j'ai eu de la chance), car son vin, au goût peu familier, est extrêmement profond, goûteux, et gastronomique. Il a une ampleur en bouche, une belle acidité et une complexité qui nous ravissent.

Le **St Magdalena Kellereigenossenschaft Gries-Bozen rouge 1969** est un vin ajouté à la dernière minute par un ami généreux. Est-il allemand ou autrichien, on ne sait pas mais en fait il est italien ! Quel cépage, là aussi c'est très difficile à dire. C'est un vin simple, un peu plat, mais qui passe sans histoire.

Le **Château Lanessian Haut-Médoc 1911** a été reconditionné et son niveau dans le goulot a poussé l'académicien apporteur du vin à demander au château comment s'est fait le reconditionnement. On lui a affirmé que l'ajoute a été faite avec du 1911. Le goût extraordinairement agréable de fraises cuites signe un vin très ancien. Mais la fraîcheur en bouche et la vibration du vin me font penser, sans que je puisse le jurer, qu'il n'y a pas que du 1911 dans ce vin. Il est magnifique, vibrant, d'une couleur sang de pigeon de belle jeunesse mais cela arrive avec des vins de cette période. La cohérence du vin prêcherait pour une intégrité totale en vin de 1911. C'est un grand vin.

Le **Château La Rose Anseillan contigu Lafite Pauillac 1934** n'a pas la même noblesse que le 1911 mais il est très agréable. Il tient bien sa place et confirme la solidité particulière de 1934 année carrée.

Nos amis belges présents ont eu bien des déboires avec la livraison de leurs vins. Au lieu d'un 1964 et d'un 1959, nous aurons un **Vosne-Romanée Champy 1962** et un **Vosne-Romanée Champy 1957** qui remplacent les vins non parvenus. Ces deux vins sont résolument bourguignons, sans concession et j'adore. Le 1962 se boit bien, avec une belle râpe, mais il est totalement effacé par le 1957 brillantissime. On a tout le discours paysan de la Bourgogne dans ce vin authentique, qui ne veut pas plaire mais plaît justement pour cela. Un peu rêche, je l'apprécie.

On ne dira jamais assez à quel point l'année 1929 est exceptionnelle. Le **Beaune 1er cru Hospices de Beaune Cuvée des dames hospitalières Morin Père et Fils 1929** est d'un accomplissement serein qu'on aurait du mal à imaginer si l'on n'a pas le verre en main. Il y a du George Clooney, du Jean Gabin, du Spencer Tracy dans ce vin car on est surpris qu'il joue aussi juste et aussi facilement.

Je me régale. Il n'a pas toute la vivacité qu'il a pu avoir quelques années auparavant mais sa sérénité en fait un vin précieux.

Le vin sait être miraculeux et j'aime quand il me surprend. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956** n'a plus la moindre trace de terre ou de poussière et c'est un phénomène que j'ai souvent constaté, celui de la disparition totale d'un défaut décelé à l'ouverture. On a maintenant un vrai vin de Bourgogne, tellement caractéristique des vins du domaine de la Romanée Conti avec ce goût salin si caractéristique. Il est frêle comme l'année 1956 mais il est raffiné et délicat. Si la rose peut être reconnue, c'est plus dans l'imaginaire que dans la réalité. Ce vin est plein de grâce romantique, mais sait aussi être un vin gourmand.

Sérénité, solidité, velours sont les caractéristiques du **Châteauneuf Du Pape Les Grandes Serres Chapoutier 1961** qui est à un stade de pure excellence. Facile à comprendre, lisible, il est riche mais accueillant. C'est un vin de plaisir.

L'ami qui a apporté ce **Sidi Brahim Vigna rouge Algérie 1945** « vin fin vieux » l'a acheté car il connaît mon amour pour les vins d'Algérie, riches, opulents, mais en même temps très vifs. Il titre 14°, ce qui à l'époque était très élevé. Ce vin accompli me plaît beaucoup, avec ses saveurs lourdes et lascives, adoucies par l'âge. Suis-je influencé par le fait que mon père a passé cinq années au cœur du Sahara au Tassili n'Ajjer ? C'est sûr, même si c'est longtemps avant ma naissance, mais une autre raison est qu'il y a trente ans, lors de dégustations à l'aveugle, des vins algériens mêlés à des bourgognes recueillaient souvent nos faveurs et nous en jouions.

Un autre ami, placé à une autre table, a aussi acheté un vin algérien en pensant à mes goûts et l'a rajouté au programme de sa table, mais me le fait goûter. Le vin **Les Grands Vins de Mascara Les Hauts Plateaux Algérie années 40**, mon ami ne lui faisait lui-même aucune confiance, alors qu'il est superbe, meilleur même que le Sidi Brahim, avec ce goût caractéristique de café qui le rend charmeur. Un vrai bonheur.

Le **Vin de l'Etoile J Vandel 1959** est un vin dont je suis inconditionnel. Bu sur du Comté apporté par un ami, c'est d'un classicisme assumé mais qui touche la cible en plein cœur. Il n'a pas une puissance extrême, il est fluide, facile, mais pénétrant.

Le **Château Pernaud Haut Barsac 1948** est un liquoreux frais, assez léger mais de grand plaisir avec des agrumes assez bien dessinés.

Le **Taylor's Port Scion Very Old from prephylloxera era # 1900** apporté par une académicienne se présente dans une très jolie carafe en cristal. Si l'on peut imaginer que le vin provient de vignes préphylloxériques, le vin lui-même n'a pas l'âge de ces vignes. Au goût, puisqu'il n'y a pratiquement aucune indication, je pense que le porto n'a pas plus de cinquante ans. Il est fort agréable, noble, de grande précision mais trop jeune pour avoir plus de cent ans.

Des amis d'autres tables m'ont apporté en cours de route quelques vins pour me les faire goûter. Le **Sillery rouge de Pommery 1946** est une belle surprise. Je n'attendais pas tant de corps, de présence et aussi de rondeur dans ce vin rouge. Il est plus que plaisant.

Le **Manor Vin doux naturel Grand Roussillon début des années 60** est un vin simple mais tellement généreux, joyeux et juteux qu'il se boirait sans fin. Ces vins simples sont porteurs de plaisirs naturels. Faciles à trouver à des prix bas, ils apportent de la joie par brassées.

Faire un classement n'est pas chose aisée et je le fais à travers le prisme de mes goûts. Je vais m'y risquer : **1 – Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956, 2 - Châteauneuf Du Pape Chapoutier 1961, 3 - Château Lanessan Haut-Médoc 1911, 4 - Champagne Ayala 1/2 bt 1969, 5 - Les Grands Vins de Mascara Les Hauts Plateaux Algérie années 40, 6 - Beaune 1er cru Hospices de Beaune Cuvée des dames hospitalières Morin Père et Fils 1929**. Quasiment tous les vins avaient beaucoup de choses à dire.

La qualité générale des vins de cette séance de l'académie des vins anciens a été excellente. Voir les jeunes de tous pays découvrir des vins dont ils n'imaginaient pas qu'ils soient buvables est une grande satisfaction. L'ambiance a été enjouée. Ce fut une belle séance de l'académie des vins anciens.

Amicales salutations de François Audouze

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**