



Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France et 27ème séance de l'Académie des Vins Anciens au restaurant Macéo.

wine-dinners



Deux beaux 1989 bus au Yacht Club de France.

La vie est un éternel recommencement. Notre club de conscrits se réunit à nouveau au **Yacht Club de France** et de nouveau **Thierry Le Luc** ne cesse de nous éblouir. Une habitude vient de se créer de faire de l'apéritif, que nous prenons dans la bibliothèque, une gargantuesque débauche. Si c'est agréable sur le moment, la balance à l'aurore suivant nous dit « j'accuse ».

Aujourd'hui de délicieuses cochonnailles typées, des huîtres, des bulots et des praires, quatre sortes de saumons fumés sur blinis, d'Ecosse, d'Alaska et de mer Baltique sont autant de tentations et de plaisirs. Le **Champagne Delamotte Brut** est toujours aussi agréable et vif, l'archétype du champagne direct et franc, de bonne soif. A sa suite, un **Champagne Besserat de Bellefon Brut Réserve**, s'il se boit aisément, n'a pas la tension et la salinité du Delamotte sur les fruits de mer. Delamotte et huître, c'est un pur bonheur.

Le menu composé par Thierry Le Luc et le chef **Benoît Fleury** est : petit couscous de langoustines / filet de bœuf Wellington, pommes château, jus de viande / fromages d'Éric Lefebvre MOF / éclair à l'orange et mini-meringue.

Pour la première fois, Thierry, stimulé par le représentant en vins qui le livre, veut nous faire essayer un **Riesling** dont je n'ai pas mémorisé le nom. Quelle déception. Ce vin très jeune n'a pas la moindre évocation de riesling et l'un de nous dit même que cela lui fait penser à du cidre plus qu'à du vin.

Thierry va donc lui substituer un **Clos Poggiale Jean-François Renucci Vin Corse 2016** de cépage Vermentino. Ce doit être le premier vin de 2016 que je bois. Il est vif, précis et charmeur. C'est un vin jeune bien sûr mais qui a du caractère et qui se boira bien quand il fera chaud sur les côtes de la Méditerranée. Avec le couscous, il est idéal.

Evidemment, quand on sert le **Meursault Domaine du Château de Meursault 2013**, le fruit du bourgogne emporte la mise tant il est gourmand. C'est un vin qui n'est pas très complexe, mais qui est joyeux et bien large en bouche.

Les choses deviennent plus sérieuses sur la délicieuse viande servie avec une farce fourrée dans la croûte de cuisson. C'est la préparation en croûte et farce qui justifie l'appellation « Wellington » de la recette et non la victoire de Waterloo, et la viande n'est pas de Nouvelle-Zélande. Sur le plat, nous goûtons deux vins de 1989.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

Le **Château Figeac Saint-Emilion 1989** est d'une richesse de truffe. En le buvant on croit croquer une truffe noire bien parfumée. Le vin est solide, riche, charpenté. C'est un fonceur. Le **Château Beychevelle Saint-Julien 1989** est très séducteur. Sa palette de saveurs est plus large. Il est moins incisif que le Figeac mais il est d'une grande séduction par sa longueur et sa joie de vivre. Je préfère le Beychevelle mais les deux vins sont au sommet de leur art, provenant d'une très grande année. Les temps ont bien changé sur l'appréciation de la vie des vins, car ces vins ont 27 ans et il paraît tout à fait normal aujourd'hui de les trouver jeunes. Que de chemin parcouru !

Les deux rouges accompagnent les délicieux fromages et le champagne Besserat de Bellefon échange sa fraîcheur avec le délicat dessert. La charmante **Marie- Chrisline** qui a fait un service de qualité nous tente avec un **Rhum Vieux Agricole Clément** relativement jeune mais qui a déjà une belle profondeur de joli caramel. Voilà un alcool bien sensuel.

L'ambiance au Yacht Club de France, grâce à une équipe motivée et des produits splendides, fait de ces repas pantagruéliques des rites que nous ne manquerions pour rien au monde.

La 27<sup>ème</sup> **séance de l'Académie des Vins Anciens** se tient au **restaurant Macéo** dans la belle salle du premier étage. Nous sommes 38 académiciens répartis en trois tables et nous allons partager l'équivalent de 58 bouteilles dont 51 de ma cave. J'ai choisi d'être le fournisseur quasi exclusif de cette réunion car lors des précédentes réunions, la gestion logistique des apports de chacun m'a posé d'énormes problèmes, tant les consignes que je donnais n'étaient pas respectées. Cette réunion a pour vocation d'être une « respiration » avant de reprendre le cours normal des choses, l'esprit de l'académie étant que chaque académicien apporte un vin ancien.

Si le nombre des vins excède celui du nombre de convives c'est pour tenir le compte d'éventuelles contreperformances de certains vins. J'ai prévu en effet d'ajouter quelques bouteilles de bas niveau ou incertaines, car il faut aussi leur donner une chance de briller. Pour couper court à toute contestation éventuelle de mes choix j'ai ajouté à chaque groupe une bouteille d'un Echézeaux du domaine de la Romanée Conti et une bouteille d'Yquem. L'expérience a montré que cette générosité ne m'a pas épargné les critiques qui sont une caractéristique d'une partie de ce groupe gaulois.

Les vins sont répartis entre ceux de l'apéritif servis à tout le monde, puis les vins à chacun des groupes.

**Apéritif** : 1 - Champagne Le Brun de Neuville sans année, 2 - Champagne Charles Heidsieck brut réserve mis en cave en 1997, 3 - Espumante 130 Casa Valduga Bento Gonçalves Brésil sans année, 4 - Champagne Ayala Brut années 50,

**Vins du Groupe 1** : 5 - Champagne Perrier Jouët 1955, 6 - Coteaux Champenois Blanc de Blancs Pol Roger années 90, 7 - Domaine Schlumberger Pinot Blanc 1991, 8 - Tokay D'Alsace Pinot Gris Coperative d'Orschwiller 1984, 9 - Meursault MM. Thévenot 1957, 14 - Beaune 1er Cru Clos Saint Landry Bouchard Père et Fils 1937, 10 - Pouilly illisible années 20, 11 - Château Meyney double magnum 1967, 12 - Pommard producteur inconnu 1955, 13 - Chambolle Musigny A. R. Barrière frères 1934, 15 - Nuits Saint Georges 1937, 16 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2002, 17 - Champagne Veuve Clicquot Rare Rosé Vintage 1985, 18 - Kébir rosé Frédéric Lung Alger #1947, 19 - Vin jaune Château de l'Etoile 1969, 20 - Anjou Supérieur Coteaux du Layon Ackermann Laurance 1936, 21 - Château d'Yquem 1991, 22 - Tokaji Eszencia Aszu 1988.

**Vins du Groupe 2** : 5 - Coteaux Champenois Blanc de Blancs Pol Roger années 90, 6 - Domaine Schlumberger Riesling des Princes Abbés 1989, 7 - Beaune du Château blanc Bouchard Père & Fils années 60, 8 - Condrieu Philippe Pichon 1992, 9 - Château Lagrange 1933, 10 - Château Meyney double magnum 1967, 11 - Chambolle Musigny Thorin 1966, 12 - Beaune L. Chemardin négociant vers 1930, 13 - Vosne-Romanée maison Champy 1957, 14 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2002, 15 - Royal Kébir Frédéric Lung 1942, 16 - Kébir rosé Frédéric Lung Alger #1947, 17 - Vin jaune Château de l'Etoile 1969, 18 - Cabernet d'Anjou rosé Compagnie Vinicole de Thouarcé 1968, 19 - Château d'Yquem 1991, 20 - Tokaji Eszencia Aszu 1988.

**Vins du Groupe 3** : 5 - Coteaux Champenois Blanc de Blancs Pol Roger années 90, 6 - Domaine Schlumberger Riesling des Princes Abbés 1989, 7 - Sancerre Le Paradis Blanc Vacheron 1982, 8 - Chassagne Montrachet Les Embrazées 1er Cru Bernard Morey et Fils 1991, 9 - Vin du Valais de Rèze 1977, 10 - Beaune du Château blanc Bouchard Père & Fils années 60, 11 - Vin algérien blanc 1983, 12 -

Château Coustolle Canon Fronsac 1982, 13 - Château Meyney double magnum 1967, 14 - Beaune L. Chemardin négociant vers 1960, 15 - Clos Vougeot Jean Confuron 1947, 16 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2002, 17 - Kébir rosé Frédéric Lung Alger #1947, 18 - Vin jaune Château de l'Etoile 1969, 19 - Château d'Yquem 1991, 20 - Tokaji Eszencia Aszu 1988.

Chaque table pourra goûter 20 à 22 vins. Pour l'ouverture des vins j'arrive avant 16 heures au restaurant, rapidement rejoint par un puis deux puis trois amis qui m'aident à ouvrir les vins. Il fait une température d'été. Je ne sais pas si le brusque changement climatique explique le phénomène que nous constatons, de bouchons qui baissent dans le goulot au moment où l'on enlève la capsule, comme aspirés par une dépression. La fréquence d'apparition de ce phénomène est inhabituelle.

Comme toujours nous rencontrons des bouchons qui résistent, qui s'émiettent, et par deux fois, qui tombent dans le vin. Pour soutenir le moral des travailleurs, l'un des amis a apporté un **Champagne Veuve Clicquot sans année des années 70**, d'un jaune d'or clair et d'un goût joyeux de fruit doré, gorgé de soleil. C'est un très beau champagne qui donne du cœur à l'ouvrage. Un autre ami a apporté un original pétillant **Riesling Crémant d'Alsace Cuvée Hansi**, assez étrange à boire car je n'ai aucun repère, plaisant car énigmatique, sans véritable séduction.

Tout le monde est ponctuel et nous prenons l'apéritif debout. Le **Champagne Le Brun de Neuville sans année** est trop dosé et sans véritable vibration. Le **Champagne Charles Heidsieck brut réserve mis en cave en 1997** est servi de trois bouteilles dont une bouchonnée. Les bouteilles sans défaut délivrent un champagne frais, agréable à boire, facile à vivre. Le **Espumante 130 Casa Valduga Bento Gonçalves Brésil sans année** avait été offert par une jolie académicienne brésilienne aux yeux de braise. Ce pétillant est une heureuse surprise car je n'attendais pas qu'il ait autant de vivacité.

La belle surprise, c'est le **Champagne Ayala Brut années 50** qui a beaucoup de caractère et de plaisir, avec une belle robe d'un or clair et un message joyeux de champagne à maturité. Il est simple mais chaleureux.

Nous passons à table est le menu est : magret de canard fumé au hêtre, chutney de pomme et raisin / Saint-Jacques de la côte normande saisies, purée de panais et réduction de grenade / carré d'agneau rôti au romarin, déclinaison de romanesco / fromages nombreux et variés apportés par de nombreux académiciens / amandine aux poires, caramel et fleur de sel. Ce menu est tout à fait adapté à la profusion de vins et bien exécuté.

Je suis dans le groupe 1. N'ayant pas pris de notes et occupé par la gestion de l'événement, les commentaires que je ferai seront succincts. Ils donneront surtout l'ambiance de la dégustation.

Le **Champagne Perrier Jouët 1955** est d'une bouteille qui a perdu un tiers de son volume et rien à la dégustation ne laisse penser qu'il pourrait y avoir un défaut. Le vin est très agréable et a beaucoup de caractère. C'est un grand champagne.

Le **Coteaux Champenois Blanc de Blancs Pol Roger années 90** est un vin tranquille mais qui offre des sensations de pétillant. Il est assez simple et ne me séduit pas particulièrement.

Le **Pinot Blanc Domaine Schlumberger 1991** est très original, précis, de belle séduction. C'est intéressant l'associer au **Tokay D'Alsace Pinot Gris Cooperative d'Orschwiller 1984** qui a lui aussi beaucoup de fraîcheur et de précision. Les alsaces sont peu souvent présents à l'académie depuis que Jean Hugel n'est plus des nôtres, et j'ai voulu réparer ce manque.

Le **Meursault MM. Thévenot 1957** me surprend énormément. C'est un des vins dont le bouchon est tombé dans la bouteille, qu'il a fallu carafier puis filtrer pour le reverser dans sa bouteille. Il a donc été remué plus qu'il ne faudrait et il s'exprime avec une pertinence et une énergie remarquables. C'est un vin de gastronomie.

Le **Beaune 1er Cru Clos Saint Landry blanc Bouchard Père et Fils 1937** apporté par un ami est ambré et manque un peu de précision. On le boit comme un témoignage intéressant.

Le **Pouilly illisible des années 20** est peut-être plus vieux encore. Il est passionnant car il nous entraîne dans le monde des blancs secs séculaires. Son acidité citronnée et sa vivacité me plaisent beaucoup. Il y a une émotion avec ces vins qui est palpable.

Ce qui a impressionné tout le monde à ma table c'est l'extrême diversité des vins blancs que nous avons bus, avec des saveurs qui partent dans toutes les directions. Aucun vin n'était véritablement blessé et ce qui est fascinant, c'est la diversité de goûts de cette dégustation éclectique.

Le **Château Meyney double magnum 1967** avait un niveau dans le goulot et un bouchon d'une grande qualité, la bouteille ayant été reconditionnée par Cordier dans les années 90. Le vin est d'une belle pureté. J'aime beaucoup Meyney qui n'a pas la reconnaissance qu'il mériterait. Il a des accents truffés. Son parfum à l'ouverture et au service est entraînant.

Je suis un peu déçu par le **Pommard producteur inconnu 1955** car il fait partie d'un lot de bouteilles étiquetées à la main de mentions succinctes qui m'ont toujours donné de belles surprises. Le vin est agréable, mais j'en attendais un peu plus.

Le **Chambolle Musigny A. R. Barrière frères 1934** en revanche est probablement l'une des plus belles bouteilles de ce dîner, avec une jeunesse et une vivacité géniales. C'est la Bourgogne telle qu'on l'aime.

Le **Nuits 1937** apporté par un ami est lui aussi un beau témoignage bourguignon.

J'ai apporté pour notre académie trois **Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2002** et j'ai demandé que le service du vin aux tables soit fait de telle façon que nous en profitions tous ensemble. A l'ouverture les parfums étaient d'une subtilité gracieuse et magique et les bouchons superbes. Celui que je bois, mais les trois sont identiques, est tout en subtilité et suggestion, vin élégant qui distille ses notes raffinées. Comme il est servi sur les fromages, les conditions de dégustation ne lui rendent pas l'hommage qu'il mériterait. Mais quel beau vin !

Le **Champagne Veuve Clicquot Rare Rosé Vintage 1985** est parfait, rosé de grande classe.

Le **Kebir rosé Frédéric Lung Alger #1947** est un vin qui peut surprendre car il est dans une gamme de goûts que l'on ne pratique pas souvent. Il a un peu de fumé, de café, il est riche en alcool et se montre séduisant si l'on entre dans son jeu si inhabituel.

Le **Vin jaune Château de l'Etoile 1969** est le même que celui que j'avais ouvert aux Crayères avec les dirigeants des champagnes Lanson. Il y en a un par table. C'est un vin jaune puissant à la longueur infinie qui explose de noix avec une persistance aromatique inouïe.

Je ne me souviens plus de l'**Anjou Supérieur Coteaux du Layon Ackermann Laurance 1936** et c'est dommage car la bouteille méritait qu'on s'y intéresse.

Le **Château d'Yquem 1991** est un Yquem discret mais qui a maintenant avec ses 25 ans une jolie rondeur et une belle persistance aromatique. Il n'est pas pesant ce qui le rend frais et agréable.

Le **Tokaji Eszencia Aszu 1988** est un Eszencia qui n'est pas trop sucré. Il est frais, agréable et se boit beaucoup mieux que lorsqu'il avait une quinzaine d'années.

J'ai eu l'occasion de boire quelques vins des autres tables dont les vins apportés par quelques amis. Le **Vin du Valais de Rèze 1977** est très original car avec lui aussi on a peu de repères. Il est très profond comme certains vins de Savoie. Le **Vin algérien blanc 1983** est une belle surprise, plus frais et léger qu'un Kebir rosé. Le **Royal Kebir Frédéric Lung 1942** d'un ami qui voulait me faire plaisir est magique. J'adore ces vins avec des pointes fugaces de café.

A ma table l'ambiance était attentive mais aussi très enjouée. La diversité des blancs et la performance de quelques bourgognes nous a ravis. Pour beaucoup, le vin de la Romanée Conti était une première. A une autre table des académiciens ronchons n'ont pas aimé les vins. Souvent il suffit d'un amateur qui critique pour que toute la table suive la même voie. Je suis allé goûter à leur table les vins qu'ils critiquaient qui ne me rebutaient pas du tout même si un ou deux paraissaient faibles. Comme il n'y a pas de palais universel, une différence de sensibilité est tout-à-fait possible, et un parti pris n'est pas à exclure. Des témoignages recueillis après le dîner m'ont conforté. Il s'agit d'une très belle séance de l'académie qui a permis d'accueillir beaucoup de nouveaux amateurs, surpris de la vivacité de vins d'âges canoniques.

Amicales salutations de François Audouze