

Dîner de gala de l'Académie du Vin de France au restaurant Laurent, 33^{ème} séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo et au Grand Tasting de Bettane et Desseauve, Master Class consacrée au vin Penfolds Grange.



L'académie des vins anciens connaît d'autant plus de succès que les membres sont généreux. Ce **Château Pontet Canet 1929** apporté par un ami londonien en est une belle illustration.

L'académie du vin de France tient son assemblée générale annuelle dans un des salons du **restaurant Laurent**. Cette réunion est suivie d'une présentation des derniers vins mis en bouteilles par les membres de l'académie, au premier étage du restaurant Laurent. C'est l'occasion de goûter mais aussi de bavarder avec les vigneronns présents et leurs invités.

Les blancs sont de très grande qualité même s'ils sont jeunes. N'ayant pas noté leurs millésimes qui sont soit 2016, soit 2017 et parfois à peine plus vieux, je n'indique pas d'année quand je ne connais pas le millésime. Le **Clos Sainte-Hune Trimbach 2014** est cristallin, le Château Simone blanc est

d'une belle puissance, qui cohabite très bien avec un Hermitage blanc Chave, et un rafraîchissant Riesling Egon Müller 2017.

Parmi les rouges, un très beau Beaucastel est associé à un Hermitage rouge Chave très riche. Deux vins de Dujac sont très élégants et mon chouchou, une **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2016** parle à mon cœur tant il est subtil.

Le vin rouge d'Arbois du Château d'Arlay m'a très impressionné par sa puissance et son équilibre.

Les bordeaux rouges sont très peu représentés, avec un riche Ducru-Beaucaillou et un élégant Corbin-Michotte. Les vins de Tempier, le Château Simone et le Mas Jullien sont chantants et riches.

L'exploration termine par un Jurançon Cahupé agréable, un Egon Müller subtilement doux et un magnifique **Fargues 2015** qui se boit avec gourmandise. Il y avait encore bien d'autres vins que je n'ai pas goûtés.

L'apéritif se prend dans le hall du rez-de-chaussée et je bois un **Champagne version Originale Jacques Selsos** d'une pureté et d'un équilibre convaincants.

Le président de l'académie, **Alain Graillot** remet le prix Alain Senderens qui couronne un restaurant qui doit non seulement avoir une belle cuisine et une carte des vins riche mais aussi promouvoir les accords mets et vins. Le prix couronne **Jacky et Fabrice Dallais de la Maison Dallais à Le Petit-Pressigny**, un restaurant près de Loches.

Le menu mis au point par des membres de la direction de l'académie du vin de France et réalisé par le chef **Justin Schmitt** est : pâté en croûte / quenelles de brochet sauce Nantua / mignon de veau en croûte de sel / saint-nectaire fermier / Mangue rôtie et coing poché, douceur vanille.

Quatre nouveaux membres ont été admis lors de l'assemblée générale, dont Anselme Selsos, Patrick Baudoin, Bruno Borie du château Ducru-Beaucaillou et un autre vigneron que je n'ai pas noté. Les vins du repas seront généralement, selon la tradition, ceux des nouveaux venus.

L'**Anjou blanc « Le Cornillard » domaine Patrick Baudoin 2017** est un vin agréable et bien rond, facile à comprendre et bon compagnon d'un pâté en croûte servi un peu trop froid, ce qui a durci la pâte et le foie gras. Le vin se boit bien, généreux malgré sa jeunesse, et très frais.

Le **Condrieu « Les Terrasses de l'Empire » domaine Christine Verney 2018** est franchement trop jeune. Il est presque perlant tant il est vert. Il a bien sûr des qualités et s'exprime sur la délicieuse sauce Nantua, mais pour le dîner de l'Académie, nous sommes plusieurs à ma table à avoir pensé qu'un vin moins vert aurait eu sa place.

Le **Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien de Bruno Borie 2005** montre une grande puissance qui n'est pas accompagnée par une très grande émotion. On est encore dans la phase parkérienne du bordelais. Le mignon de veau est assez ferme.

Le **Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien de Bruno Borie 2003** en revanche est beaucoup plus subtil que le 2005, beaucoup moins riche mais porteur de belles vibrations, aidé par un saint-nectaire à l'affinage parfait.

Le **Quarts de Chaume « Les Zersilles » grand cru domaine Patrick Baudoin 2013** est absolument délicieux. Il est d'une grande fraîcheur et sa douceur légère combinée à une acidité bien contrôlée en font un vin doux de grand plaisir, qui se marie bien à l'excellent dessert.

Globalement il y a eu à mon goût plusieurs vins assez loin de leur période d'excellence, et la mâche de certains plats n'a pas été idéale. Il faut dire que servir en même temps 200 personnes n'est pas simple. Le chef Justin Schmitt a le talent qu'il faut pour dominer ces petits détails.

Les palmiers du Laurent sont les meilleurs du monde. **Ghislain Mahieu**, le chef sommelier a réglé le service des vins à la perfection. Nous avons regretté l'absence de Jacques Puisais qui fait toujours des commentaires sur les vins qui sont des œuvres d'art. Les discussions à ma table ont été chaudement amicales. Le dîner de l'académie des vins de France est un événement à ne pas manquer.

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

La 33^{ème} **séance de l'académie des vins anciens** se tient au **restaurant Macéo**. J'arrive vers 16 heures au restaurant pour ouvrir les vins. Je serai progressivement rejoint par quelques fidèles qui m'ont aidé pour peut-être un cinquième des vins. Il y a une proportion assez incroyable de vins dont le bouchon se brise en dizaines de morceaux. Est-ce lié à des conditions atmosphériques locales, je ne sais pas mais je suis de plus en plus étonné de voir une convergence dans le comportement des bouchons. Comme toujours les parfums sont variables et ne sont pas forcément liés à la réputation ou à la noblesse des vins. Ainsi un Pommard Epenots 1952 et un vin d'Algérie 1930 me sont apparus comme de petites merveilles olfactives.

Ouvrir les vins donne soit aussi avons-nous ouvert le **Champagne Lebrun de Neuville Brut sans année** prévu pour l'apéritif sans attendre l'arrivée des convives. Un dosage un peu fort et torréfié empêche de profiter de ce champagne. Nous ouvrons ensuite le **Champagne Lebrun de Neuville millésimé 2003** plus accessible mais aussi gêné par son dosage.

Les académiciens arrivent et sont tous à l'heure. Nous sommes 29 et nous allons nous partager une soixantaine de vins, ce qui est au-dessus des normes de l'académie. Nous serons répartis en trois tables et voici le programme de la soirée :

Apéritif : Champagne Lebrun de Neuville Brut sans année, Champagne Lebrun de Neuville 2003, Champagne Delamotte Blanc de Blancs sans année, Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Jéroboam 1992 (dont Jérôme Legras me dira plus tard que c'est un 1991).

Vins du groupe 1 : Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1986, Champagne Cristal Roederer 1959, Chablis 1er cru Pierre Léger 1921, Kebir-Rosé Frédéric Lung Algérie 1940, Château Soutard 1/2 bt 1976, Château Pontet Canet 1929, Gevrey-Chambertin Lavaux Saint-Jacques A. Seguin & Fils 1976, Pommard Épenots Les Vins fins de Goutagny 1952, Volnay A. Noiroit-Carrière 1961, Bonnes-Mares Lionel J. Bruck 1966, La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1965, Barolo Nebbiolo 1900, Domaine de la Trappe Vin rouge d'Algérie (vidange) (don) 1920, Château du Vieux Moulin Loupiac 1955, Château Climens 1957, Rhum Naura (années 70).

Vins du groupe 2 : Coteaux Champenois Pol Roger sans année vers 1980, Vouvray sec Domaine Clovis Lefèvre 1961, Riesling Sommerberg Grand Cru Domaine Boxler 1986, Riesling Sommerberg Grand Cru Domaine Boxler 1983, Château Soutard 1/2 bt 1976, Château Bel-Air Marquis d'Aligre 1970, Cos d'Estournel 1970, Château Franc Patarabet J.P. Barraud Saint-Emilion 1961, Château Bouscaut Graves rouge Comte de Rivaud et V. Place 1926, Chambertin Paul Bouchard & Co vers 1925, Châteauneuf du Pape Clos du Grand Père Raoul Ginoux 1962, Champagne Lebrun de Neuville 1/2 sec 1991, Vouvray Moelleux Maurice Audebert 1921, Château d'Yquem 1966, Rhum Naura (années 70).

Vins du groupe 3 : Champagne Heidsieck Monopole Blue Top Brut # 30 ans, Muscadet Sèvres et Maine Château de la Galissonnière (des années 1955 ou 59), Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle domaine Denoune-Naudin 1961, Gewurztraminer Clos des Capucines Domaine Weinbach Théo Faller 1989, Château Soutard 1/2 bt 1976, Château Palmer 1974, Château Lestage Lustrac Médoc 1967, Château Lestage Darquier Moulis 1955, Morey (?) Les Sorbets de négoce probable 1959, Châteauneuf-du-Pape M. Chapoutier 1956, Vin d'Algérie F. Lung 1920 (vidange) (don), Sénéclauze rouge vin d'Algérie 1930, Château Rayne-Vigneau 1947, Muscat du Domaine de la Trappe Algérie années 50 (don), Rhum Naura (années 70).

Nous commençons l'apéritif avec le **Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Jéroboam 1991**. Il est incroyablement floral, de fleurs blanches, combinant délicatesse, fragilité et énergie, ce qui est paradoxal, avec une longueur extrême. C'est un magnifique champagne tout en grâce subtile.

Le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs magnum sans année** est servi quand nous sommes assis. Comme le précédent il est blanc de blancs. Il a plus de vivacité mais il a moins d'énigme que le 1991 qui est beaucoup plus séducteur. Le Delamotte est un solide champagne mais plus consensuel.

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

Le menu préparé par le restaurant est : bœuf Angus maturé aux épices, huile de pistaches & pickles d'échalotes / poêlée de champignons à la provençale / joue de bœuf braisée, légumes blanquette / trio de fromages affinés par la maison Bordier / tarte tiède aux pommes, glace caramel.

Il n'y aura pas de construction d'accords mets et vins tant il y a de vins différents, mais la cuisine s'est montrée d'une qualité idéale pour les vins, par la lisibilité évidente des recettes.

Etant dans le groupe 1, voici quelques bribes de ce que j'ai ressenti.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1986** est très solide et cohérent, mais je ne retrouve pas ce qui fait le charme habituel des « brut Impérial », souvent exceptionnels. Il est bon, sa couleur d'or blond est belle, mais il manque de tempo.

Le **Champagne Cristal Roederer 1959** d'un niveau assez bas et d'une couleur assez sombre avait fait peur à l'ami qui l'a apporté. Mais quand on fait abstraction de la couleur sombre et peu engageante, on s'aperçoit que ce champagne a une bulle plus active que celle du 1986 et qu'il offre en milieu de bouche un fruit rouge d'une rare persuasion. Et j'adore ce soldat blessé car il m'émeut.

Le **Chablis 1er cru Pierre Léger 1921** étant un de mes apports, qu'on n'attende pas de moi de l'objectivité. En cave, j'avais vu à travers la bouteille poussiéreuse une belle couleur de vin. Dans le verre cette couleur est magnifique de jeunesse et le vin est extrêmement vivant, vif et joyeux. Je l'adore.

Mais le **Kebir-Rosé Frédéric Lung Algérie 1940** est lui aussi d'une incroyable séduction. Tous les repères sur les vins rosés tombent car il est dense riche et il a ce soupçon de café qui est la signature des vins algériens. Lequel aimer des deux, je ne sais pas, le Chablis est délicieusement féminin et le Kebir est le mâle dominant. Aimons donc les deux.

J'ai mis à chaque table une demi-bouteille de **Château Soutard Saint-Emilion 1976**. A l'ouverture, les parfums n'étaient pas éblouissants. Sur table notre Soutard est plutôt sympathique avec une belle mâche, sans que l'on tombe en pâmoison.

Le **Château Pontet Canet 1929** avait une capsule neutre qui pourrait donner des doutes, mais le bouchon levait ces doutes sans ambiguïté. Le vin est tout simplement sublime car il a la puissance glorieuse des vins de 1929 qui n'amoindrit pas la subtilité du vin. On a là l'expression la plus aboutie du grand vin de Bordeaux.

Le **Gevrey-Chambertin Lavaux Saint-Jacques A. Seguin & Fils 1976** est assez agréable mais je l'ai peu mémorisé, car je n'ai pas pris de notes en cours de repas.

Le **Pommard Epenots Les Vins fins de Goutagny 1952** avait un superbe parfum à l'ouverture et montre une grâce extrême. J'aime ces vins qui sont tout en suggestion.

Le **Volnay A. Noirot-Carrière 1961** est plus riche que ce que je pouvais imaginer. On m'apporte tant de vins des autres tables que je perds assez vite le fil de certains vins.

Le **Bonnes-Mares Lionel J. Bruck 1966** est carré et bien construit mais je ne retrouve pas la vibration habituelle des Bonnes-Mares.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1965 est un grand vin, mais l'ami qui l'a apporté fera la même constatation que moi, ce vin fort agréable n'a pas l'émotion habituelle des vins du domaine. Il est cohérent mais sans souffle.

Le **Barolo Nebbiolo 1900** provient d'une bouteille qui est très ancienne et se situerait plutôt vers les années 1850, et l'étiquette d'écolier où le nom est marqué est aussi d'un usage de la moitié du 19^{ème} siècle plutôt que de 1900. Le nez est pur, mais on ne peut pas le situer. La couleur du vin est d'un rose pâle ce qui est inattendu, et en bouche ce vin fort me fait plus penser à un blanc qu'à un rouge. Il est indéfinissable mais il a beaucoup d'intérêt car c'est une énigme. On a le même dépaysement qu'avec le Kebir-Rosé 1940.

Le **Domaine de la Trappe Vin rouge d'Algérie 1920** avait un niveau extrêmement bas qui laissait prévoir une mort assumée, mais en fait ce vin qui m'a été offert par un amateur généreux non présent se montre beaucoup plus sociable, avec la solidité des bons vins algériens.

Le **Château du Vieux Moulin Loupiac 1955** a une belle couleur dorée et il est d'une richesse rare. Il pourrait jouer dans la cour des grands tant il a d'énergie.

Le **Château Climens 1957** est évidemment d'une plus belle lignée, mais comme ce Climens joue un peu en sourdine, le Loupiac est plus souriant. On reconnaît la subtilité du Haut-Barsac, même si elle ne s'exprime pas totalement.

Un académicien est distillateur de quetsches et a apporté deux petites fioles à goûter entre nous alors que j'avais prévu un rhum. Qu'à cela ne tienne, j'ai essayé cet alcool fort et ce qui m'a frappé, c'est qu'on ne sent pas du tout la force alcoolique tant cette eau de vie a de fraîcheur.

Le **Rhum Naura (années 70)** a accompagné des chocolats apportés par des amis.

Au-delà de mon programme, celui du groupe 1, on m'a apporté généreusement des verres des vins des autres tables.

Le **Château Bouscaut Graves rouge Comte de Rivaud et V. Place 1926** est une splendeur d'accomplissement.

Le **Chambertin Philippe Bouchard & Co vers 1925** est d'une jeunesse extrême et d'un rare équilibre.

Le **Château d'Yquem 1966** est glorieux, archétype de l'Yquem accompli, dont l'apporteur savait que je l'adore.

Le **Château Palmer 1974** est une belle surprise pour un vin de cette année.

Le **Châteauneuf-du-Pape M. Chapoutier 1956** est d'un équilibre insolent.

Le **Sénéclauze rouge vin d'Algérie 1930** pourrait être un vainqueur de la soirée tant son parfum est marqué par le sel, comme sa bouche.

Le **Château Rayne-Vigneau 1947** est riche et éblouissant.

Le **Muscat du Domaine de la Trappe Algérie années 50** est un palais des mille et une nuits, d'un charme sans équivalent.

La variété des vins est extrême. Chaque table a eu un programme très riche. Ce qui compte le plus c'est l'atmosphère de cette académie marquée par la générosité et par l'envie de tous d'explorer le monde fascinant des vins anciens. Ce fut sans nul doute l'une des plus belles séances de l'académie des vins anciens.

La date de l'académie des vins anciens avait été fixée à la veille de l'ouverture du **Grand Tasting de Michel Bettane et Thierry Desseuve**, le rendez-vous incontournable des amoureux du vin. Cela s'est révélé judicieux car j'ai pu retrouver au Carrousel du Louvre plusieurs académiciens. Au Grand Tasting, on peut visiter un très grand nombre de stands de vignerons prestigieux et assister à des Master Class à thèmes, et participer aussi à des ateliers gourmets et gourmands.

La première Master Class à laquelle j'assiste est celle de Penfolds, animée par **David Cobbold**, dont j'ai pu apprécier la grande érudition sur les vins australiens. Penfolds est dans une région du sud de l'Australie qui fut la première à ne plus être pénale mais libre. Le couple Penfolds arrive en 1844. Ils achètent 200 hectares de terres. Lui est médecin et fait des vins médecins, c'est-à-dire doux, auxquels on ajoute des herbes médicinales. Sa femme développe la vigne peu importante en Australie à l'époque, au point que Penfolds représentait la moitié de la production viticole d'Australie.

On faisait surtout des vins doux et lorsque **Max Schubert** a suggéré de faire le vin rouge Penfolds Grange, on lui a demandé d'arrêter. Il l'a fait en cachette, contre l'avis des actionnaires pendant plus

de dix ans, et quand on s'est aperçu de sa valeur gustative, le vin a été adoubé. **Peter Gago**, vinificateur actuel a continué l'œuvre de Max Schubert.

Nous goûtons le **Saint Henri Barossa Valley Magill Estate 2005 rouge** au fruit un peu rêche, au finale assez joli et frais, astringent. Ce vin ne cherche pas à séduire, ce qui ne me déplaît pas.

Le **Saint Henri Barossa Valley Magill Estate 2015 rouge** est plus vif, plus frais à l'attaque, mais le boisé est le même. Les deux sont assez austères, faits de 90% de syrah. Ils ne sont pas très excitants, faits de poivre et de bois, et demanderaient des plats pour les exciter. Le 2015 est meilleur du fait de sa fraîcheur.

Le saut qualitatif est gigantesque avec le **Penfolds Grange 2005**. Le nez est magnifique, d'une douceur rare, du velours. En bouche l'attaque est fraîche et le finale est mentholé, anisé. Ce vin est fabuleux, au finale très frais.

Les étiquettes de Penfolds Grange comportent un numéro de BIN qui veut dire : « Batch Identification Number », qui est un numéro de lot. Ce n'est pas un numéro d'écart qualitatif.

Le **Penfolds Grange 2015** a un nez beaucoup plus discret. Il n'a pas la douceur et le velours du 2005. Mais le nez a la même noblesse. L'attaque est fraîche et timide, le milieu de bouche est très équilibré. Le finale est très frais. Je suis étonné de l'écart qualitatif entre le 2005 et le 2015, le plus ancien étant nettement le plus brillant. A l'aération le Saint Henri 2005 devient meilleur.

En quittant la Master Class je me dis que le Penfolds Grange 2005 à lui tout seul illumine ma journée. Il va y avoir d'autres belles lueurs.

Amicales salutations de François Audouze