

36ème séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo.



Ce **Cirnèa Corse Blanc Emmanuel Casabianca 1953** est l'une des plus belles curiosités de cette magnifique séance de l'académie des vins anciens.

La 36<sup>ème</sup> [séance de l'académie des vins anciens](#) se tient au premier étage du [restaurant Macéo](#), selon une habitude qui date probablement de plus de dix ans. Comme toujours les livraisons des vins et les paiements ont allégrement dépassé les dates limites que j'avais fixées.

Nous serons 40 mais en fait 41 le jour de l'événement, car j'avais oublié de noter l'inscription d'une personne que j'avais invitée. Et j'avais oublié qu'[Adrian Williamson](#) m'avait dit de ne pas dépasser 36 personnes soit trois tables de 12 personnes. On s'est débrouillé mais la place réservée aux verres est devenue beaucoup plus petite. J'apportais d'habitude quatre à cinq verres par personne pour compléter la verrerie du Macéo. Aujourd'hui je n'en ai apporté que trois par personne. Mais comme il y a beaucoup plus de vins par personne, il faudra changer souvent de verres pour accueillir de nouveaux vins.

J'avais compté 57 vins dont 34 fournis par moi mais le jour même, avec la générosité de quelques amis nous allons pouvoir goûter de l'ordre de 63 vins ce qui fait environ 21 vins par table.

Avant 15 heures je suis à pied d'œuvre pour ouvrir les vins. Pour aller plus vite, je comptais utiliser un Durand, tirebouchon qui combine une mèche et un bilame utilisés ensemble, ce qui permet de tourner le bouchon dans le goulot et de le relever plus vite. Mais je me suis rendu compte que les vins très anciens, pendant la rotation du bouchon dans le goulot, dispersent des miettes de liège qu'il convient d'extraire ensuite ce qui prend beaucoup plus de temps que la méthode par laquelle le bouchon ne tourne pas dans le goulot. C'est avec mes outils que j'ai poursuivi les ouvertures, aidé par quelques amis dont un qui a offert et ouvert bouteille après bouteille des vins que j'aurais goûtés avec grand intérêt si je n'étais pas concentré sur les ouvertures. Cet ami a ouvert beaucoup de vins hors programme qu'il a répartis entre les trois groupes. Ces vins ajoutés ne sont pas inscrits dans les listes qui vont suivre.

Voici le programme :

**Les champagnes d'apéritif** : Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996 sans année, Champagne Ruinart vers années 80 sans année, Champagne Charbaut Certificate 1976, Champagne Pierre Arnaud sans année, Champagne Canard Duchêne Cuvée Charles VII sans année, Champagne Canard Duchêne Cuvée Charles VII sans année.

**Les vins du Groupe 1** : Clos Louloumet Haut Toulème E. Coste # 1950, Château Boiresse Graves Supérieures Sec Roger Lafoncourque 1959, Sancerre Millot 1966, Gigondas Réserve des Camériers Arnaud Berger probable rosé 1947, Cirnèa Corse Blanc Emmanuel Casabianca 1953, Bordeaux Supérieur Domaine De Perpignan Maurice Breton 1943, Château Chasse-Spleen Moulis Caves Nicolas 1947, Château Rauzan Gassies Margaux 1934, Volnay Champy Père & Cie 1945, Corton Renardes Michel Gaunoux 1981, Rioja Martinez Lacuesta 1922, Vin d'Oran Domaine Pierre de Romanet Picard Oran 13° sans année, Kemadja Grandes Caves Oranaises Vin rouge supérieur de Coteaux 1945, Royal Kebir Etablissement Frédéric Lung Alger 1945, Château Perreau Langoiran 1943, Monbazillac 1921, Grand vin de Banyuls Solera Hors d'âge domaine Parcé vers années 70.

**Les vins du groupe 2** : Champagne Piper Hiedsieck sans année, Meursault Goutte D'Or Domaine Monceau Boch Mme L. Guidot 1988, Puligny Montrachet Clos de la Mouchère Nicolas 1982, Riesling Clos Saint Imer Goldert Domaine Ernest Burn 1990, Château Gilette Sauternes sec Cuvée Spéciale 1948, Côtes du Jura Jean Bourdy 1949, Arbois Coteaux de Pupillin rouge Bouvret Père & Fils 1978, Château Grand Corbin Despagne Saint-Emilion 1964, Château Trottevieille Saint-Emilion 1943, Vieux Château Certan Pomerol 1959, Beaune Patriarche 1952 (l'étiquette dit : ne doit pas être dégusté avant septembre 1954), Rioja Age Cosecha 1939, Rioja blanc Cosmopol semi doux Rioja Santiago 1915, Grand vin de Banyuls Solera Hors d'âge domaine Parcé vers années 70.

**Les vins du groupe 3** : Champagne VV 26 FrèreJean Frères sans année, Champagne Ayala brut sans année, Château Carbonnieux Graves blanc 1955, Puligny Montrachet Clos de la Mouchère Nicolas 1980, Meursault Goutte D'Or Domaine Monceau-Boch Mme L. Guidot 1988, Vin Jaune d'Arbois Fruitière Vinicole à Pupillin 1973, Clos Triguédina Cahors 1964, Château Margaux Margaux 1970, Château Rausan Segla Margaux 1964, Volnay Champans Bouchard père et fils 1952, Beaune Marconnets Bouchard Père et Fils 1957, Gevrey Chambertin Réserve de l'Ange Paul Chandivin 1966, Le Corton Bouchard Père & Fils 1966, Mercurey Jacques Bouchard et Cie (bouchon tombé) 1943, Domaine de la Taille aux loups - Montlouis demi-sec 1989, Clos du Roy Barsac du château Piada Jean Lalande Crème de Tête 1934, Grand vin de Banyuls Solera Hors d'âge domaine Parcé vers années 70.

L'apéritif démarre peu après 19 heures. J'aime beaucoup le **Champagne Ruinart sans année** qui doit dater des années 80 et à qui l'âge apporte beaucoup de cohérence. Il en est de même du **Champagne Pierre Arnaud sans année** très élégant. Je n'ai pas goûté les autres champagnes répartis dans des zones où je n'étais pas, bavardant avec les uns et les autres des participants.

Nous passons à table et selon la tradition, je rappelle les ambitions de l'académie et l'approche que l'on doit avoir vis-à-vis des vins anciens. J'annonce une innovation : les vins d'un groupe seront placés

**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)**

sur la table de ce groupe et ne seront donc bus que par les convives de cette table. C'est un moyen de discipliner la chasse aux vins des autres tables.

Le menu préparé par le nouveau chef du restaurant Macéo est : haddock en carpaccio, citron, piment et oignon nouveau / lieu jaune rôti, aubergine grillée, piquillos et caviar d'aubergine / épaule d'agneau du bourbonnais, confit aux épices, carottes rôties / trio de fromages affinés au lait cru / ananas confit à la vanille et café, spoom passion citron vert. Il est évidemment difficile d'harmoniser le menu avec autant de vins mais tout le monde a apprécié cette cuisine excellente.

Etant dans le groupe 1, et n'ayant pris aucune note, voici quelques réminiscences d'impressions. Tout d'abord, je suis particulièrement fier qu'on ait pu associer des vins blancs si disparates et si inattendus. Le **Clos Louloumet Haut Toulème E. Coste années 1950** est demi-sec, semi-doux et se montre délicieux et délicat.

Le **Château Boiresse Graves Supérieures Sec Roger Lafoncourque 1959** est un vin que j'adore, subtil et discret, très proche du précédent.

Qui donnerait une chance au **Sancerre Millot 1966** qui se montre timide mais bien vivant. J'ai tenu à le mettre à notre table comme le vin suivant, un **Gigondas Réserve des Camériers Arnaud Berger rosé 1947** qui est effectivement rosé et ressemble volontiers à un chablis tant il a une belle présence.

Mais la vedette de ces vins blancs c'est le **Cirnèa Corse Blanc Emmanuel Casabianca 1953** si étrange, complexe et de grande personnalité. Devant ce talent, je m'incline. Il est émouvant.

Une telle diversité des blancs dont aucun n'est affecté par l'âge est un de mes plus grands bonheurs, car c'est cela la justification de l'académie des vins anciens.

Il aurait fallu filmer l'étonnement des convives de notre table devant la perfection d'un vin dont on n'attendrait rien, le **Bordeaux Supérieur Domaine De Perpignan Maurice Breton 1943**. Il me serait facile de dire que si ce vin est grand c'est parce qu'il est de 1943, mais un tel raffinement est surprenant.

Le **Château Chasse-Spleen Moulis mise Caves Nicolas 1947** a un nez de bouchon assez prononcé mais sans conséquence gustative. Il n'a pas cette forte amertume des vins bouchonnés. Il est plaisant.

Le **Château Rauzan Gassies Margaux 1934** au nez à l'ouverture m'avait paru noble et parfait. Il est vraiment à un sommet d'excellence, mature, équilibré et subtil. Un très grand vin.

J'attendais plus du **Volnay Champy Père & Cie 1945** car j'ai une grande confiance dans la maison Champy de ces années. Il manque d'énergie.

J'ai ajouté le **Corton Renardes Michel Gaunoux 1981** alors qu'il est bien jeune car j'adore les vins de Michel Gaunoux. Sa fraîcheur, sa subtilité et son entrain en font un vin idéal.

Maintenant, nous allons entrer dans un monde magique, aussi magique que celui des blancs du début de repas. Il se trouve que six personnes de la famille de Frédéric Lung sont présents. C'était donc l'occasion de présenter des vins d'Algérie dont le fameux Royal Kebir. Et pour le plaisir nous leur adjoignons un espagnol centenaire. Inutile de dire que je suis sur un petit nuage aussi confortable que le nuage des vins blancs.

Le **Rioja Martinez Lacuesta 1922** est d'une fraîcheur invraisemblable. Le vin est épais, presque sirupeux, mais dégage une fraîcheur rare. C'est un vin immense.

Franchissons maintenant la Méditerranée. Le **Vin d'Oran Domaine Pierre de Romanet Picard Oran 13° sans année** est relativement léger pour un vin du sud. Je le trouve bourguignon, ce qui est un compliment.

Le **Kemadja Grandes Caves Oranaises Vin rouge supérieur de Coteaux 1945** est probablement esthétiquement la plus belle bouteille de cette soirée avec le vin blanc corse et ces deux bouteilles ont des étiquettes qui m'étaient totalement inconnues. Ce Kemadja est parfait, lourd, riche avec la petite pointe de café qui signe les vins algériens.

**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)**

Je ferais de ce vin mon champion s'il n'y avait maintenant le cadeau que j'ai fait à notre table, le rarissime **Royal Kebir Etablissement Frédéric Lung Alger 1945**, au niveau dans le goulot. Ce vin est idéal, parfait et paradoxalement, alors que bien souvent il a des accents bourguignons, ce soir il penche vers les subtilités bordelaises. Il a moins de café que d'habitude et plus de saveurs girondines. Ce sera, on l'imagine, mon vainqueur de la soirée et encore plus parce que c'est le dernier Royal Kebir rouge au niveau aussi parfait que j'avais en cave.

J'ai un amour particulier pour les Langoiran, pourquoi, je ne sais pas mais ce **Château Perreau Langoiran 1943** me conforte dans mon inclination, vin frais et délicat, pianotant ses aimables complexités.

J'avais en cave ce **Monbazillac 1921** tout poussiéreux mais au beau niveau, dont le domaine est illisible. De 101 ans, il est impérial, solide et conquérant. Un magnifique vin doux, qui en remonterait à de jeunes sauternes.

J'ai ajouté à chaque table une bouteille de **Grand vin de Banyuls Solera Hors d'âge domaine Parcé vers les années 70**. Il est précis et bien construit et a la franchise naturelle des Banyuls sincères. Ce sont des vins de grand plaisir.

La variété des vins de notre table est impressionnante et me réjouit particulièrement. C'est pour cela que je voulais faire l'académie des vins anciens et mon rêve est exaucé. Et j'aime pouvoir ajouter un Sancerre 1966 et un Gigondas de probablement 1947 sur lesquels personne ne parierait un kopeck.

Tous les vins de notre table ont été brillants, même ceux que l'on aurait jugé presque imprésentables. Et c'est mon bonheur.

Je mettrai en premier le Royal Kebir 1945 parce que c'est mon amour, si grand et si juste. Ensuite trois vins sont tellement originaux qu'ils mériteraient d'être sur la même marche du podium : le Kemadja Grandes Caves Oranaises Vin rouge supérieur de Coteaux 1945, le Rioja Martinez Lacuesta 1922 et le Cirnèa Corse Blanc Emmanuel Casabianca 1953.

Viendront ensuite dans mes préférences un jeune et un vieux, le Monbazillac 1921 et le Corton Renardes Michel Gaunoux 1981.

Cette académie, la plus disciplinée de toutes est probablement la plus belle de celles que j'ai eu l'honneur et le plaisir d'organiser.

Amicales salutations de François Audouze