

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



On reconnaît Ausone 1990, un Clos de la Roche Jules Régnier 1899 et un Montrachet 1929, trois vins d'une pléiade de grandeurs dégustées lors d'un dîner d'anthologie.

Présentation des champagnes Delamotte au Purgatoire, anniversaire au Bistrot du Sommelier, déjeuner au restaurant Alain Ducasse de l'hôtel Plaza, champagne Roederer à l'hôtel Champs Elysées Plaza, réception aux Caves Legrand, promotion d'un nouveau sauternes au restaurant Le Jaja, dîner exceptionnel au restaurant Laurent avec 9 vins du 19ème siècle dont cinq de 1900 et 18ème séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo.

De retour de vacances, la première manifestation à Paris est la présentation des nouveaux habits des bouteilles des champagnes Delamotte. Didier Depond, président des champagnes Salon et Delamotte nous reçoit dans un espace très accueillant qui s'appelle **le Purgatoire**. On y accède par la rue de Paradis, ce qui n'est pas un cheminement très catholique. Le **Champagne Delamotte brut sans année** se boit bien, mais il n'est pas dans mes recherches actuelles. Le **Champagne Delamotte blanc de blancs sans année** est beaucoup plus dans mes goûts. Il a une vivacité rare. Bien sûr, le **Champagne Delamotte 2002** est d'une classe supérieure, mais je trouve que la tension du blanc de blancs le rend plus gastronomique. Didier Depond préfère le champagne sur des huîtres plates alors que je le préfère sur des huîtres creuses. Sur un Pata Negra Belota très peu salé, l'accord du 2002 est merveilleux.

Le rendez-vous qui suit est au **Bistrot du Sommelier** où **Philippe Faure-Brac** fête les vingt ans de sa nomination à la distinction enviée de meilleur sommelier du monde. La foule est tellement dense, envahissant le trottoir, qu'il faut jouer des coudes pour féliciter l'heureux jeune "ancêtre" de cette élite du vin. On peut déguster une myriade de vins des meilleurs vigneron venus épauler le brillant sommelier restaurateur. Le chef que je rejoins en coulisse me prépare des petits fours que je grignote en cachette. Etre l'ami de Philippe Faure-Brac, ce n'est pas faire partie d'un cercle restreint. C'est une véritable tribu. Bravo l'ami.

Je suis invité au **restaurant Alain Ducasse** de l'hôtel Plaza. En franchissant le seuil de l'hôtel, on sait que l'on entre dans le monde des ennemis du quinquennat actuel. Les hôtesses sont jolies et juste ce qu'il faut d'obséquieusement parisiennes. Dans la belle salle à la décoration au classicisme un peu rigide, ce qui illumine, c'est le sourire du sommelier. Nous commençons par un **Champagne Henriot 1996** dont le parfum est d'une rare expressivité. Il est intense, miellé et toasté. En bouche, il est carré, puissant, affirmatif. C'est un très bon champagne droit dans ses bottes, qui peut aussi se faire canaille comme avec des cuisses de grenouilles panées trempées dans une sauce verte.

Nous choisissons un pâté chaud de pintade et un homard aux pommes de mer car on nous vante le design du plat "cockpot" dans lequel il est servi. Le **Chateauneuf-du-Pape Cuvée des Célestins Henri Bonneau 2001** a un nez chaleureux qui ensoleille nos sourires. En bouche, il est "the right wine in the right place". Authentique, chaleureux, sans aucun chichi inutile, il est d'un rare plaisir. Droit, naturel, aisément, c'est un vin de bonheur. Il est plus à l'aise sur l'excellent pâté que sur un homard un peu conventionnel et politiquement correct, même s'il est excellent. Le dessert à la framboise est devancé par un pré-dessert lui aussi à la framboise, ce qui est curieux.

Le service est compétent et n'est pas guindé. Le sommelier est parfait dans son rôle. La nourriture est excellente. On aimerait que le lieu s'encanaille un peu tout en gardant le niveau d'excellence qu'il a atteint.

A **l'hôtel Champs Elysées Plaza**, à la décoration exquisément raffinée, le champagne Roederer est proposé à des amateurs avec quelques toasts d'accompagnement. Le **Champagne Louis Roederer rosé 2007** est un très joli rosé, serein et goûteux, qui trouve un bel écho avec un thon cru en dés. Le **Champagne Louis Roederer sans année** de dégorgement récent est une heureuse surprise, car il est plus accompli que ce que j'attendais. Avec le **Champagne Cristal Roederer 2004**, je suis en terrain de connaissance. Il est encore jeune mais il promet. Il est racé et gastronomique. Dans l'agréable bar de l'hôtel j'ai discuté avec le propriétaire des lieux. Sa démarche d'excellence mérite d'être signalée.

Quittant la dégustation Roederer alors que les discussions étaient passionnantes, je cours aux **caves Legrand** où **Michel Bettane et Thierry Desseauve** lancent leur guide 2013. La galerie Vivienne est noire de monde, car toute la planète vineuse vient graviter ici. C'est l'occasion de bavarder avec des vignerons sympathiques et de déguster des vins offerts généreusement par des vignerons de renom et des vignerons fort justement mis en lumière par le guide. On sent, dans ce joyeux microcosme, le plaisir d'être ensemble et d'honorer de beaux vins.

Le château Bastor Lamontagne, sauternes délicieux, a eu l'heureuse idée de lancer une invitation à goûter un nouveau sauternes sur des accords audacieux. C'est l'éternelle envie de sortir les liquoreux des accords convenus dont celui de "sauternes et foie gras", qui est une anomalie gastronomique, puisque l'on joue gras sur gras. Le programme annoncé est osé, ce qui éveille mon intérêt. Le lieu est le **restaurant Le Jaja**, situé au fond d'une petite cour d'un immeuble du 4ème arrondissement. Le lieu est sympathique, le personnel est accueillant. Le restaurant a été privatisé pour la circonstance. Le sauternes qui est l'objet de la dégustation est le **SO de Bastor Lamontagne 2010**, différent du sauternes Bastor Lamontagne classique, car vinifié sur les premières manifestations du botrytis.

Le vin est un très joli sauternes, expressif, avec de délicates notes de fruits confits et une mâche agréable. Il se boit bien à cet âge de bambin. Sur un saumon presque cru, le SO domine et finit sur une mauvaise amertume, mais à la deuxième gorgée, l'amertume disparaît. Je remarquerai, au long de ces dégustations, qu'un accord improbable au premier essai se domestique au second, le palais s'accoutumant à l'audace. J'essaie le même saumon avec des algues salées et l'accord est pertinent, car le sel fait apparaître le sucré du sauternes sans l'alourdir.

Dans l'essai avec le céviche à l'orange en zestes, c'est de loin l'orange qui domine. A la première gorgée, le sauternes est effacé. A la deuxième, l'accord devient assez joli. Bien sûr, le vin est transpercé par le zeste mais ça lui va bien. Avec la ricotta et œufs de saumon, l'accord n'est pas naturel. Il ne se trouve pas.

Arrive alors le **Château Bastor Lamontagne 2009**, superbe de générosité, promis à un vieillissement magnifique. Même avec cette bête de concours, l'accord ne se trouve pas avec la ricotta. Avec l'aubergine au contraire, le sauternes domine, mais il est mis en valeur. Quelle idée d'avoir flanqué le stilton de légumes

fortement vinaigrés ! Il faut goûter le stilton seul, qui produit un accord classique, moins multiplicateur que l'aubergine et surtout que des œufs brouillés à l'oursin, absolument en phase avec le vin. Couleur sur couleur, une fois de plus !

Un canard servi façon gravlax irait bien avec le SO si l'on enlevait la sauce et les herbes vertes qui gâchent le tout. Dans une coque de fruit de la passion, une crème de kiwi et fruit de la passion crée un accord fabuleux avec le 2009. C'est l'accord le plus gourmand. Au contraire, le sorbet à l'orange sanguine ne va pas. Michel Garat, directeur de ce beau château envisage de formaliser un repas au sauternes sur la base de ces accords à affiner encore, mais dans ce bel esprit. Si ceci se met en place, on peut supposer qu'il connaîtra un beau succès et rajeunira l'image du sauternes à table. C'est tant mieux !

Dîner avec des amis et des bouteilles rarissimes, c'est l'aboutissement de l'esprit de l'académie des vins anciens. Il y a des vins anciens dans les caves. L'académie veut provoquer des occasions pour que l'on sorte ces vins des caves et qu'on les partage. Ce soir, ce sera une séance toute particulière, à mi-chemin entre ce que l'on a appelé les "casual Fridays" et l'académie. Nous serons huit, avec un programme particulièrement musclé. C'est Frédéric un ami qui a lancé le premier hameçon : "j'aimerais pour thème 1900 et ce qui tourne autour". On échange des mails, certains amis n'ont rien de cette période, mais l'amitié est la plus forte. Le programme s'assemble. Le lieu choisi est le **restaurant Laurent** et je mets au point le menu avec Philippe Bourguignon.

J'arrive à 17h30 pour ouvrir les vins. Frédéric m'attend déjà pour ouvrir lui aussi quelques vins. Parmi les quatre vins que j'ai apportés il y a un Lafite 1900 au niveau très bas, vraiment basse épaule, mais la couleur me paraissait en cave engageante. Je l'ouvre. Bingo ! Le parfum est si sensuel, de truffe, de velours et de coulis de fruits noirs que je faillis m'évanouir. Vite il faut mettre un bouchon pour renfermer ce parfum extraordinaire. Tiendra-t-il jusqu'au dîner, nous verrons. Le Clos de la Roche 1899 est follement expressivement bourguignon. Le Montrachet 1929 à la couleur légèrement ambrée a un nez très pur, sans trace de madérisation. A propos de Madère, le 1837 a un nez d'une force et d'une expression folle. Perfide, je suggère à Frédéric que nous devrions vérifier s'il est bon, alors que c'est une évidence. Nous buvons un elixir, à la force alcoolique rare, qui a un goût intemporel, taillé pour l'éternité. Le parfum du Blanc Vieil d'Arlay 1899 est soufré. Il est tentant de le goûter comme le Madère. C'est un vin franc qui lui non plus n'a pas d'âge, auquel on ne donnerait pas plus de trente à quarante ans. Le parfum de l'Yquem 1900 est une leçon de choses. Il n'y a apparemment aucune mauvaise surprise, mais il convient d'être prudent.

Il nous reste plus de deux heures à attendre puisque des amis lyonnais arriveront assez tard par le train. C'est alors que Frédéric sort de sa musette un **Castellu di Baricci vin rosé de Sartène 2011** de la famille Quilichini qui titre 14,5°. Et Frédéric a raison, c'est un beau rosé charnu, puissant, de bonne mâche, qui semble fait pour la gastronomie. C'est amusant de créer cet intermède quand on sait le programme qui nous attend.

Des amis tardent à venir aussi commençons-nous à boire le **Champagne Krug 1985** dans le beau jardin du restaurant, pour les faire venir. Ce champagne est exceptionnel et le vin corse que Frédéric a servi aux amis à leur arrivée met en valeur le fruit rouge de ce champagne, assez étonnant pour un Krug. Ce 1985 est déjà entré dans une phase d'évolution tout en conservant sa tension extrême. On dirait un arc bandé. Il est puissant, pénétrant et je l'aime énormément. Le champignon moutardé crée un accord brillant. Evolué et tendu comme un chien de chasse en arrêt, c'est un champagne de compétition.

Le menu mis au point par **Philippe Bourguignon** et **Alain Pégouret** est : tête de champignon cru, légèrement moutardée / bouillabaisse froide, pommes de terre et fenouil au basilic / tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée / tarte aux cèpes / noix de ris de veau dorée au sautoir girolles poêlées et « grenobloise » / pigeon à peine fumé et rôti, pissaladière de jeunes légumes, sauce piquante / reblochon et vieux comté / jubilé de mirabelles / fondant de chocolat amer

Nous avons une belle table dans la grande salle et des tables voisines regardent avec curiosité les vins qui nous sont servis. Le **Champagne Abel Lepitre 1957** a une très belle couleur dorée. La bulle est atténuée mais vivace. Le vin est significativement dosé, mais il est agréable. Il est de belle maturité sans trace de faiblesse. C'est une belle surprise, car cette année n'est pas restée dans les annales de la Champagne. A

l'inverse, l'année du champagne qui suit est légendaire et le **Champagne Krug Collection 1947** l'est aussi. D'une folle complexité, d'une longueur inouïe, ce champagne est un grand. Mais je trouve qu'il n'est pas flamboyant. Aussi, même si la complexité est du côté du 1947, j'ai un faible pour le 1985. Florent s'en amuse, car il sait que le 85 est mon vin et le 47 le sien. La gelée de la bouillabaisse se marie très bien avec l'Abel Lepitre. Nous venons de boire trois champagnes de haute volée.

L'association du turbot avec des légumes verts est très originale, car les petits pois notamment donnent une grande fraîcheur au plat et excitent le vin. Le **Montrachet Comtes Lafon 1985** n'est pas un vin ancien. Il est même d'une jeunesse folle et son odeur de soufre pourrait faire de lui un gamin. Le vin est imposant, fort d'une palette aromatique infinie. Il a l'aisance et la prestance des montrachets. C'est un grand vin, un peu hors catégorie dans ce dîner de centenaires - je parle des vins évidemment.

Le **Château Montrose 1898** provient d'une bouteille où tout l'habillage est manuel : étiquette minuscule et manuscrite, bouchon marqué du château mais peu ancien et une vilaine capsule en plastique. Mais Frédéric nous dit qu'il provient directement de la réserve de la famille Charmolüe, ancienne propriétaire de Montrose. Le vin est clairet, presque rose. S'il a des accents intéressants, et des évocations subtiles, il montre aussi une certaine fatigue et une curieuse odeur soufrée. Robert, qui a une belle expérience des vins anciens n'a aucun repère sur 1898. Ce vin est intéressant comme témoignage, mais seulement pour cela, alors qu'à côté de lui, ça bouge ! Le **Château La Tour de Mons Margaux 1900** a une couleur de vin riche, dense et terrien. Sa mâche est belle. Il est profond. Il a de la truffe, du velouté. Il est grand et confirme que 1900 est une année solide. La tarte aux cèpes est une merveille pour les deux vins et donne un bénéfique coup de fouet au Montrose.

On nous sert en même temps deux vins mythiques et, comme il sont tous les deux exceptionnels, je demande aux amis, d'une façon presque solennelle, de se recueillir et de se concentrer, car cet instant est un privilège unique. Le **Château Ausone 1900** est une merveille. Je l'ai déjà bu deux fois et jamais je n'avais eu le plaisir qu'il devrait donner. Or ici, il est d'un grâce exceptionnelle. Terriblement séduisant, voire féminin, il marie subtilité et charme avec une grande puissance. Sa trace est impressionnante. A côté de lui, le **Château Lafite 1900** a un parfum lourdement capiteux. Comment est-ce possible que l'on sente ainsi un coulis de fruits noirs ? La truffe qu'il exsude est lourde. Ce vin emplit la bouche. Sa présence est extrême. Quel vin gigantesque. Et l'on voit que les deux 1900 sont totalement opposés comme le sont la rive droite et la rive gauche de la Garonne, l'un et l'autre étant le champion de sa rive. L'Ausone joue sur le charme et la persuasion par sa profondeur. Le Lafite s'affirme en occupant l'espace, glorieux, royal, impérial même et d'une sérénité absolue. On verra dans les votes que les préférences entre les deux seront partagées. Le ris de veau est idéal pour mettre en valeur deux vins absolument exceptionnels.

J'avais trouvé à l'ouverture le nez du **Clos de La Roche Jules Régnier 1899** absolument authentiquement bourguignon. Il est maintenant tellement à l'aise ! Il est bourguignon, serein, facile à vivre, peut-être plus simple par rapport aux bordeaux, mais charmeur avec aisance. C'est un grand vin riche tout en étant léger, qui profite d'un merveilleux pigeon.

Ayant eu peur que le montrachet de 1985 ne fasse de l'ombre au **Montrachet Guichard Potheret 1929**, je l'ai placé à cet endroit du repas pour le fromage. Je n'avais décelé aucun signe de madérisation à l'ouverture, malgré la couleur légèrement ambrée et ce vin est d'une grande pureté, sans signe de vieillissement excessif. Nous aurions dû le goûter avec le 1985 car il n'y aurait pas eu de compétition, l'écart d'âge excluant le combat, et c'est un mauvais service à rendre à ce grand vin que de l'associer au reblochon avec lequel il est incapable de coopérer. Nous n'aurons pas profité comme nous aurions pu d'un montrachet complexe et subtil, sans doute trop discret après les immenses rouges précédents. En revanche, le **Vin Blanc vieux d'Arlay Caves Bourdy 1899** dont aucun des convives n'avait l'expérience ne fait qu'entraîner des oh et de ah, tant il est riche d'énigmes. Ce vin fait entrer dans une planète de saveurs où les repères sont rares. Car ce vin est éternel. Si nous nous donnions rendez-vous dans cent ans, nous goûterions strictement le même vin. Il n'a pas d'âge, il est indatable, complexe, d'une rare tension. C'est un vin confondant, que le comté met en valeur. C'est un grand moment du repas.

Le **Château d'Yquem 1900**, c'est "respect" comme on dit aujourd'hui. Sa robe est tellement opaque que l'on a du mal à imaginer qu'il ait été blanc clair quand il a été fait. Alors que le nez était il y a six heures

merveilleusement agrume, il est devenu caramel et café. Si mes amis se régalent, je suis un peu plus sur ma réserve car ce vin que j'ai bu de nombreuses fois peut être beaucoup plus fringant et électique. Alors bien sûr, c'est une merveille car on sent tout le poids de saveurs des grands Yquem. Mais sa palette est trop courte, puisqu'elle a gommé les agrumes pour ne garder que le torréfié. Inutile de dire que même ainsi c'est un vin immense.

Le **Porto Borgès Irmao 1900** agit sur moi comme une madeleine de Proust. Ce goût là, je le connais. Et l'image qui me vient, c'est celle d'une cave voûtée séculaire, où je boirais un elixir. Mais l'image est fugitive, car je n'arrive pas à pousser plus loin le lien avec ma mémoire. Le contraste avec le **Madère Vilante da Silva Grande Réserve 1837 est saisissant**. Le madère est un vin intemporel, car on imagine qu'il avait à peu près ce goût lorsqu'il avait cinquante ans et qu'il l'aurait encore si on l'ouvrait à la fin de ce siècle. Alors que le goût du porto ne peut appartenir qu'à un vin de plus d'un siècle. Il est pour moi d'une autre planète, comme l'est le Blanc Vieux d'Arlay. Les deux vins sont d'une pureté extrême. Avec le madère on est en terrain de connaissance. Avec le porto on lève le voile pour entrer dans le monde fabuleux des portos séculaires.

Les amis se demandaient comment pouvoir classer ces vins et j'ai proposé que l'on utilise la méthode de vote en pratique dans mes dîners. Les votes se sont concentrés sur quatre vins qui seront les premiers du classement, et par les hasards du vote démocratique, deux amis ayant nommé troisième le Montrose, il devient le 5ème du vote global, alors qu'Yquem 1900, Krug 1947 ou le Montrachet 1985 mériteraient largement de le précéder.

Le Lafite 1900 et l'Ausone 1900 ont recueilli chacun trois votes de premier, le Clos de la Roche 1899 et l'Arlay 1899 recevant chacun un vote de premier.

Le vote du consensus est : **1 - Château Ausone 1900, 2 - Vin Blanc vieux d'Arlay Caves Bourdy 1899, 3 - Château Lafite 1900 , 4 - Clos de La Roche Jules Régnier 1899, 5 - Château Montrose 1898.**

Mon vote est : **1 - Château Lafite 1900 , 2 - Clos de La Roche Jules Régnier 1899, 3 - Vin Blanc vieux d'Arlay Caves Bourdy 1899, 4 - Château Ausone 1900.**

Que retenir de ce dîner ? Dans mon livre "carnets d'un collectionneur de vins anciens", j'avais écrit que 1900 est la plus grande année de l'histoire. Nous avons eu la démonstration de l'énorme réserve de puissance des trois rouges de 1900, La Tour de Mons, Ausone et Lafite, vins riches et incroyablement vivants. La deuxième constatation est que tous les vins de ce dîner ont été d'une présentation parfaite. Le Montrose est sans doute le plus fatigué, mais il avait encore des choses à nous dire, au point de figurer dans deux votes. La troisième remarque concerne les accords mets et vins qui ont été absolument remarquables. Alain Pégouret a fait un travail d'une extrême précision. La quatrième remarque est qu'il serait temps, enfin, que le guide Michelin corrige son appréciation et redonne au restaurant Laurent la deuxième étoile très méritée. La cinquième remarque concerne la générosité des participants du dîner. Quel plaisir quand l'envie de partager pousse à sortir des vins mythiques des caves. La dernière remarque est personnelle : quand on vit des dîners aussi mémorables qui montrent l'incroyable longévité des vins, quel bonheur d'être amateur de vins anciens !

La **18ème séance de l'académie des vins anciens** se tient au **restaurant Macéo**. Vers 16h30, deux amis m'attendent déjà pour m'aider à ouvrir les vins. Il y a 36 flacons dont un jéroboam, pour 24 convives annoncés mais seulement 20 présents. Comme il faut s'y attendre, de nombreux bouchons posent des problèmes, mais nous arrivons à les résoudre tous, même lorsque le bouchon tombe dans le vin dès que l'on touche à la capsule. C'est arrivé deux fois et les vins n'offraient rien de bon à sentir. L'un des amis présents m'a montré une méthode que j'ignorais pour extraire le bouchon tombé quand la bouteille est vide : on insère un petit sac plastique. On renverse la bouteille pour que le bouchon soit près du goulot, posé sur le sac. Puis on souffle dans le sac qui se gonfle. On tire, et le bouchon vient avec le sac. D'autres amis arrivent "armés" d'un **Champagne Dom Ruinart 1993** que nous buvons pour nous refaire des forces après l'effort physique d'une bonne trentaine de bouchons qui se déchirent. Le champagne est une heureuse surprise pour cette année jugée plutôt faible.

Le champagne de l'apéritif est un **Champagne Charles Heidsieck Réserve Privée jéroboam mis en cave en 1987**. Il est vraiment très agréable et brillant sur des gougères. C'est une série limitée de Charles Heidsieck au style franc, sans signe d'âge.

Le menu préparé par le chef du Macéo est : feuilleté d'escargots petits gris du Poitou / homard breton, caviar d'aubergine / aiguillettes de saint-pierre et houmous / caille sur rôties façon bécasse / carpaccio de figues, figues rôties au miel, framboise / pêche de vigne en crumble et émulsion.

Nous passons à table et voici les vins des deux groupes :

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 Vaucrains" 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.

Comme nous étions peu nombreux, les échanges entre groupes ont été fréquents. Les verres venaient à ma place de la gauche, de la droite, à un rythme effréné aussi était-ce impossible de tout mémoriser d'autant plus que parfois, je ne savais plus quel verre contenait quel vin. Je signalerai seulement les vins qui m'ont marqué. Le **Champagne Mercier années 30** est sensiblement dosé mais excellent. Le **Champagne Piper Heidsieck** annoncé années 60 est en fait des **années 30**. Il est d'une grâce extrême. Le **Meursault Veuve Genin 1961** est superbe de générosité. Le **Corton Blanc Les fils de M. Jacqueminot 1919** au niveau parfait est d'une grande personnalité. Si les bordeaux de 1970 sont bons, le **Château Calon Segur 1949** et le **Château La Gaffelière Naudes 1959** sont de grands vins, surtout le 1949. Tous les Chateauneuf-du-Pape même s'ils sont ordinaires se sont bien comporté. Le **Valbuena Vega Sicila 1992** a des accents de rose du meilleur effet. Le **Monbazillac Château de Monbazillac années 30** est superbe. C'est probablement pour moi le vin de la soirée avec les deux bordeaux canoniques et le blanc de 1919.

Une fois de plus l'académie des vins anciens a permis de partager des bouteilles anciennes dans une ambiance enjouée et amicale. Nous referons une séance avant la fin de l'année, car il faut que les bouteilles qui dorment dans des caves remplissent leur mission : être bues en bonne compagnie.

Amicales salutations de François Audouze