



C'est chez mon frère que j'ai apporté ce **Château Caillou Haut Barsac 1921** qui a été fini le lendemain en vedette surprise à l'académie des vins anciens.

Déjeuner au restaurant Laurent, déjeuner chez mon frère et 15ème séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo.

Ma femme dit toujours que je ne sais pas dire non. Un canadien avec lequel j'ai conversé sur le web me dit qu'il aimerait déjeuner avec moi. Je ne sais rien de lui, mais je dis oui. Pourquoi, nul ne le saura. Peu de temps après, je lui demande quels vins il apportera et la réponse est : un blanc de l'Ontario 2005 et un Kracher 1998. Il est avec son père aussi nous serons trois. Je me propose d'apporter trois vins pour en choisir deux sur place.

La table est réservée au **restaurant Laurent**. Nous déjeunons dans le jardin, le plus agréable de Paris. Arrivé en avance, j'ouvre la plus basse des trois bouteilles car elle va déterminer le choix de l'autre. Le Pommard Naigeon Chauveau 1961 a un niveau assez bas. Le bouchon vient en plusieurs morceaux. Le nez est étonnamment agréable. C'est une bonne nouvelle. J'attends l'arrivée de Mike et son père Gerald pour décider du choix du deuxième vin à ouvrir. Mike aime les bourgognes aussi le bordeaux restera à quai et l'autre 1961 sera ouvert, il s'agit d'un Volnay Clos des Chênes Tasteviné par de Moucheron 1961 d'un niveau parfait, à un centimètre sous le bouchon.

Le menu que nous prenons tous ensemble est composé d'un saumon sauvage aux asperges, d'un pigeon et d'un soufflé à la menthe fraîche.

Le **Clos Jordanne, le Grand Clos, chardonnay du Niagara 2005** est d'un or jeune très joli. Le liquide est épais lorsqu'il glisse sur le verre. Le nez est plaisant, assez neutre. L'attaque en bouche est très crémeuse, le milieu de bouche est joyeux et frais. Le final est fumé. Les premières salves de ce vin sont très américaines. Puis le vin s'affine et devient plus meursault. Avec la chair du saumon, il se montre très beau.

Le **Pommard Naigeon Chauveau 1961** a une couleur claire un peu tuilée. Le nez est magnifique de richesse et d'opulence. En bouche, l'acidité est présente et le vin, sous une fatigue indéniable, montre beaucoup de qualités. Il se boit agréablement mais le niveau bas dans la bouteille trahit son âge.

A l'inverse, le **Volnay Clos des Chênes Tasteviné par de Moucheron 1961** plus sombre, sans trace de tuilé, est tout en charme, en séduction, en équilibre et en finesse. On mesure l'incidence du niveau dans la bouteille, car le Volnay fait jeune et charmeur et le pommard fait plus vieux malgré ses qualités. Car le pommard est intrinsèquement plus précis et plus noble que le Volnay. Mais le charme est du côté du Volnay. Sur le délicieux pigeon, le Volnay est merveilleux. Sur un chèvre Valençay, le pommard retrouve une belle jeunesse.

Le **Kracher Welschriesling Trockenbeeren Auslese Nummer 11 de 1998** qui titre 7,5° est d'un or radieux. Il sent le sucre ou plutôt une eau sucrée avec un peu d'alcool. En bouche, si on accepte le côté doux, c'est un vin capiteux, sensuel, sur des notes de confiture de coing et de mangue. C'est très plaisant, et si le sucre domine fortement, il y a une jolie fraîcheur qui rend le vin plaisant. Le soufflé à la menthe fraîche joue un rôle phénoménal pour propulser le vin à des hauteurs inouïes, car il gomme le sucre et il ne reste que la trame grandiose d'un grand vin. Si ce vin autrichien se comporte comme les sélections de grains nobles de Hugel qui "mangent" leur sucre, les vins anciens de Kracher sont ou seront redoutables.

Mike avait dans sa musette un **Scotch whisky single malt the Octave cask from Duncan Taylor 1969** superbe et d'un équilibre rare. Sous un soleil de plomb dans le plus beau jardin de Paris, j'ai fait la rencontre d'un passionné du vin, mélomane et pianiste avec lequel j'ai passé un agréable déjeuner.

Trois fois par an avec mon frère et ma sœur et leurs conjoints, nous nous invitons à tour de rôle. Aujourd'hui, c'est **chez mon frère**. J'aurais pu ne rien apporter, mais l'envie est trop forte. Mon frère, grand intellectuel, grand scientifique et homme de culture, n'est pas tombé dans la marmite de l'amour du vin. C'est un **champagne Fauchon rosé brut** qui nous accueille, qui a le mérite d'être pétillant. Sur une brouillade aux truffes et un ragoût d'asperges, nous buvons un **Clos Vougeot élaboré par Albert Bichot 2007** gentil, fort agréable et sans histoire. Sur une fourme, j'ouvre une bouteille d'une rare beauté. La capsule dorée dit Barsac. L'étiquette encore bien lisible dit **Château Caillou Haut-Barsac 1921**. Le niveau est dans le goulot ce qui est rare lorsque le bouchon est d'origine. La couleur est d'un acajou d'une grande noblesse. Le bouchon indique 1921, Château Caillou et Haut-Barsac. Le parfum est à se damner, car il y a de la mangue et du coing mais aussi de merveilleuses épices dont du poivre. Il y a même des traces fraîches de menthe dans ce parfum.

En bouche, le vin est tout simplement prodigieux. Il a atteint un équilibre qui est la synthèse de ce que le sauternes a de plus beau. J'ai toujours adoré Caillou et celui-ci est merveilleux de facilité, d'équilibre et d'élégance. Je suis sûr que je goûterais la bouteille entière si le partage n'était pas le motif de son ouverture, tant la fraîcheur du vin coule de source. C'est un divin Barsac dont j'ai encore la mémoire raffinée en écrivant ces lignes. Au-delà du plaisir familial, il y a ce goût de première grandeur.

La quinzième séance de l'académie des vins anciens se tient au **restaurant Macéo** où nous avons nos habitudes. Le service est toujours attentionné et efficace. Nous sommes 42 annoncés le matin-même et 38 présents. Les jeunes sont nombreux, car des places ont été réservées à des élèves de l'école supérieure du marketing du luxe de la Fondation Cartier. Il y a au programme 50 vins (en comptant les magnums pour deux bouteilles) dont 25 vins de ma cave ce qui est une proportion inhabituelle. La qualité des apports est variée, mais comme on en jugera en lisant les listes dans l'ordre de service, il y a de vraies pépites.

A 16h30, je déballe les caisses de vins pour prendre les photos de groupes et je commence à ouvrir les bouteilles. Deux amis devaient venir m'aider mais chacun des deux m'appela pour me dire que des choses absolument urgentes l'empêchaient de venir. C'est donc en solo que j'ouvre les vins, au rythme d'environ trois minutes par bouchon, sans chômer, avec relativement peu de batailles homériques contre des bouchons pervers. Après plus de deux heures, je suis exténué. Une petite promenade dans les jardins du Palais Royal m'a fait du bien.

Les vins sont répartis en trois groupes ce qui permettra à chacun de goûter 16 à 18 vins et plus du fait des échanges entre les groupes :

GROUPE 1 : champagne Henriot rosé magnum 1988 - Champagne Moët & Chandon Brut Impérial rosé 1953 - Champagne Moët & Chandon magnum 1962 - Champagne Dom Pérignon 1978 - Chablis Blanchot Grand Cru domaine Vocoret 1988 - Clos Zisser Klipfel Gewurztraminer 1974 - Corton Charlemagne Rapet P&F 1950 (bas) - Côtes du Jura blanc Jean Bury # 1964 - Château Corbin Michotte 1966 - Château Gruaud Larose 1964 - Château Canon 1959 - Château Malescot Saint-Exupéry 1934 - Chambolle Musigny Joseph Drouhin 1967 - Vouvray moelleux 1959 domaine Clovis Lefèvre - Château Mayne-Bert Haut-Barsac 1939 - Château Bastor Lamontagne Sauternes 1929 - Château Caillou Haut-Barsac 1921.

GROUPE 2 : champagne Henriot rosé magnum 1988 - Champagne François Giroux Brut ss A élaboré par Charles Heidsieck - Champagne Bollinger Brut Spécial Cuvée des années 70/80 - Mesnil Nature - Blanc de blancs -vers 1935 - Vouvray sec 1961 domaine Clovis Lefèvre - Meursault Patriarche 1943 - Pouilly-Fuissé 1938 - Ph.Bouchard - Côtes du Jura blanc La Cocarde 1958 - Château Ducru Beaucaillou 1973 - Château Le Bon Pasteur 1973 POMEROL - Château Canon 1966 - Château des Jaubertes 1964- Marquis de Pontac-Graves - Château Saint-Julien Saint-Emilion 1945 - Chambolle Musigny Joseph Drouhin 1967 - Gevrey-Chambertin Faiveley 1938 - Vinadort Rioja Bodegas Artacho 1975 - Soleil de France - Seignouret Frères - Sauternes années 1930 origine Ch.Coutet - Rivesaltes Dom Brial 1969.

GROUPE 3 : Champagne François Giroux Brut ss A élaboré par Charles Heidsieck - Champagne Moët & Chandon Brut Impérial rosé 1953 - Champagne Moët & Chandon magnum 1962 - Mesnil Nature - Blanc de blancs -vers 1935 - Chablis Blanchot Grand Cru domaine Vocoret 1988 - Vouvray sec 1962 domaine Clovis Lefèvre - Côtes du Jura blanc "Fleur de Marne" La Bardette Chardonnay 1964 - Pauillac Baron de Rothschild # 1980 - Chateau de Sales 1970 - Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande Pauillac 1966 - Château Gruaud Larose 1964 - Château Respide 1956 - Gevrey-Chambertin Duroché 1957 (bas) - Vosne Romanée J. Thorin 1949 - Mercurey 1936 - Ph.Bouchard - Monbazillac 1945 château de la Fonvieille réserve du Theulet - Rivesaltes Dom Brial 1959.

Nous commençons l'apéritif debout avec le **Champagne François Giroux Brut élaboré par Charles Heidsieck sans année**. C'est une belle surprise, car je ne l'attendais pas aussi serein, équilibré, carré et facile à boire. Nous enchaînons avec le **Champagne Henriot rosé magnum 1988** qui frappe par sa précision et son délié. C'est un champagne élégant mais aussi agréablement rafraîchissant, lui aussi serein et facile à comprendre.

Le menu est bien adapté à la variété extrême des vins : Petits pois en velouté glacé, voile de jambon noir de Bigorre / 'Gambas' juste cuites & marinées, petit confit printanier / Suprême de Saint- Pierre, carottes bolognaises 'cumin coriandre' / Noisette d'agneau aux herbes sèches, croustilles & céleri & pousses aromatiques / Fin sablé de fruits exotiques aux épices / Chocolat 'croque' & sirop Arabica.

Nous passons à table et le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial rosé 1953** qui nous est servi me saisit par la richesse du fruit, dans la première gorgée que je bois. Il est riche, complexe et coloré, mais faute de nourriture car le service n'a pas démarré, la vieillesse du champagne va dominer. C'est dommage. On m'a dit que l'autre 1953 que j'avais apporté est encore plus marqué par l'âge. Alors que l'entrée n'arrive pas, nous allons aborder un monument, le **Champagne Moët & Chandon magnum 1962** qui vient directement des caves de la maison de champagne et a été dégorgé il y a trois ans. Jamais un champagne de ma cave de cette année ne pourrait avoir la fraîcheur, la vivacité et la tension de celui que nous buvons, d'une vie joyeuse, avec un fruit plein et une mâche saisissante. Il est d'une année de grande qualité et subjugue par sa jeunesse extrême. Il est extrêmement intéressant qu'il soit suivi par le **Champagne Dom Pérignon 1978**, qui n'est pas d'une année classée parmi les meilleures, mais qui m'a toujours surpris de ce fait. Car le saut qualitatif est réel. Nous buvons un magnifique champagne, d'une belle élégance, qui est rehaussé par le très grand Moët. Ce champagne ravit notre table. Nous succombons à son charme.

L'amuse-bouche ayant accompagné le 1962 et le 1978, c'est entre deux plats que nous goûtons le **Chablis Blanchot Grand Cru domaine Vocoret 1988**. Son nez est superbe et riche, sa couleur est d'une rare jeunesse et ce Chablis plein et riche en saveurs multiples est un grand Chablis. Quel dommage qu'il fût bu sans poisson.

J'attendais beaucoup du **Clos Zisser Klipfel Gewurztraminer 1974** d'un ami et à ma grande surprise, si le nez est rayonnant, le goût en bouche démarre bien, puis s'arrête quasi instantanément pour finir sur une petite amertume. C'est dommage. Dans les 25 vins que j'ai apportés, j'ai inclus deux vins en vidange. Et la démonstration qu'un vin en vidange est un vin mort est éclatante, car malgré l'oxygène de longues heures, le **Corton Charlemagne Rapet P&F 1950** a rendu l'âme. Certains comme moi ont pu vérifier par leur palais que le certificat de décès est authentique.

Le **Côtes du Jura blanc Jean Bury vers 1964** d'un ami jurassien est un immense bonheur. Un tel vin au goût énigmatique, qui fait voyager sur un tapis volant me transporte d'aise. Je suis heureux avec ces vins qui dérangent, qui questionnent mais donnent les bonnes réponses. Un ami m'apporte un verre du

Meursault Patriarche 1943 prévu pour un autre groupe, petite merveille de bonheur avec sa couleur d'une belle jeunesse et une vivacité surprenante pour cet âge.

J'ai demandé que nous portions un toast à la Poste car c'est grâce à elle que nous buvons le **Château Corbin Michotte 1966**. Un de mes dîners, il y a quelques mois, comportait quatre vins successifs de 1966, par un pur hasard, et Emmanuel Boidron m'avait expédié ce vin pour qu'il fût inclus dans ce dîner. La Poste en ayant décidé autrement, j'ai demandé à Emmanuel s'il m'autorisait à mettre son vin à l'académie. Le velours de ce vin est spectaculaire. C'est un vin de belle puissance, qui s'accompagne d'un grand raffinement. On retient surtout le velours. En revanche, le **Château Gruaud Larose 1964** s'impose par sa force et sa carrure. C'est du Guesclin en armure. Ce vin d'une belle année est un grand bordeaux.

Et l'addition des expériences est intéressante, car après le velours et la puissance, c'est la noblesse qui caractérise le **Château Canon 1959** d'une magnifique prestance. Le mot "noble" est vraiment ce qui convient le mieux à ce vin d'un grand équilibre et d'une belle longueur.

Le **Château Malescot Saint-Exupéry 1934** sur lequel je comptais beaucoup est moins bon que de précédentes expériences. Il est encore jeune, mais un peu timide et coincé. Il manque d'épanouissement, même si son expression est agréable pour un presque octogénaire. La grande surprise pour moi vient du **Chambolle Musigny Joseph Drouhin 1967** merveilleusement bourguignon, d'une sensualité extrême. Je dis à ma voisine : "c'est Marilyn Monroe dont la robe est soufflée par l'air chaud du métro". Ce vin est très au dessus de mon attente.

Le **Vouvray moelleux 1959 domaine Clovis Lefèvre** est dans une phase intéressante entre le Yin et le Yang, car il a mangé son sucre et hésite entre des saveurs de vins secs et de vins doux. C'est une énigme à chaque gorgée, qui donne une sensation palpitante. Le **Château Maÿne-Bert Haut-Barsac 1939** est une bouteille que j'ai rajoutée ce matin, comme ça, par plaisir, car elle me faisait de l'œil dans ma cave. Et elle a eu raison, car ce vin est l'exemple même du beau sauternes. Et le **Château Bastor Lamontagne Sauternes 1929** va lui donner une petite, voire une grande leçon, car l'année 1929 dope le vin d'une dose de puissance et de richesse. Mais les deux ne se détruisent pas. Ils apportent la démonstration de l'absolue pertinence des sauternes anciens.

Comme il fallait un 51ème vin pour en avoir plus que d'Etats aux Etats Unis, j'ai apporté le reste du **Château Caillou Haut-Barsac 1921** ouvert hier avec mon frère et ma sœur. Le vin a gardé toute sa fraîcheur et sa précision inégalable le porte en tête de ces trois magiques sauternes que j'ai voulu partager avec mon groupe.

Quel sera le classement final ? Pour mon goût ce sera : **1 - Château Caillou Haut-Barsac 1921, 2 - Chambolle-Musigny Joseph Drouhin 1967, 3 - Château Bastor Lamontagne Sauternes 1929, 4 - Champagne Dom Pérignon 1978, 5 - Château Canon 1959, 6 - Côtes du Jura blanc Jean Bury vers 1964.**

Notre groupe a eu de très belles bouteilles, originales et parfois surprenantes. Dans d'autres groupes, des bouteilles un peu plus faibles ont figuré, mais globalement le bilan est positif pour chacun, car la variété des régions et des années apporte une occasion unique d'entrer dans le monde des vins anciens.

Cette séance de l'académie des vins anciens est très conforme à son objectif de partage et d'ouverture sur un monde souvent méconnu, celui des vins anciens. Comme je l'ai dit aux participants, la qualité d'une réunion dépend de la qualité des vins présentés. Il faut encore travailler sur le niveau des apports pour que l'académie des vins anciens devienne le rendez-vous pédagogique incontournable permettant de vivre la vie des vins anciens. Nous sommes sur le bon chemin !

Amicales salutations de François Audouze