



wine-dinners

23 décembre 11

Bulletin 466 – François Audouze - 1

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

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Le **Château Meyney 1914** fut la vedette incontestée des vins de mon groupe lors de la 16ème séance de l'académie des vins anciens. Le plus vieux vin peut être aussi le plus fringant.

La seizeième séance de l'académie des vins anciens au restaurant La Cagouille et le Grand Tasting avec la présentation du "génie du Corton".

La seizeième séance de **l'académie des vins anciens** se tient au **restaurant La Cagouille** tenu par le sympathique et truculent André Robert. Nous sommes 27 à nous partager 43 vins dont quinze proviennent de ma cave. Nous sommes répartis en deux groupes dont voici les vins :

Groupe 1 : Champagne le Brun de Neuville Chardonnay brut - Champagne Janisson Baradon & Fils brut - Champagne François Giraux brut élaboré par P et C Heidsieck années 2000 - Mesnil Nature Blanc de blancs Vin originaire de la Champagne - Mesnil Nature Blanc de blancs Vin originaire de la Champagne - Champagne blanc de blancs sélection Cuis de Pierre Gimonet des années 70 - Champagne Chanoine Frères à Ludes Grande année 1969 - Champagne Charles Heidsieck 1949 - Pavillon Blanc de Château Margaux 1981 - Vin de l'Etoile Coopérative Vinicole de l'Etoile 1979 - Château La Mission Haut-Brion magnum 1972 (commun aux deux groupes) - Château Lafite-Rothschild 1970 - Château Brane Cantenac 1962 - Château Croizet-Bages 1957 - Château Meyney 1914 - Chassagne-Montrachet rouge 1er Cru Boudriottes domaine Ramonet 1978 - Clos Vougeot Armand Naulot 1937 - Châteauneuf-du-Pape Domaine de Mont-Redon 1961 - Hermitage Roche fine Jaboulet Vercherre 1955 - Domaine Weinbach Collette Faller Gewürztraminer Vendanges Tardives 1976 - Sauternes Soleil de France années 1930;

Groupe 2 : Champagne le Brun de Neuville Chardonnay brut - Champagne Janisson Baradon & Fils brut - Champagne François Giraux brut élaboré par P et C Heidsieck années 2000 - Mesnil Nature - Blanc de blancs - Vin originaire de la Champagne - Champagne Piper-Heidsieck des années 60 - Champagne blanc de blancs sélection de Pierre Gimonet des années 70 - Puligny-Montrachet 1er

Cru Les Combettes domaine Robert Ampeau 1979 - Côtes du Jura blanc Fruitière Vinicole de Château Chalon à Voiteur 1979 - Chateau Coufran 1970 - Château Lestage Listrac 1961 - Château La Mission Haut-Brion magnum 1972 (commun aux deux groupes) - Château Haut-Brion 1964 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1938 - St Emilion Seignouret 1937 - Vosne-Romanée 1er Cru Les Malconsorts domaine Sylvain Cathiard 1985 - Beaune Cent-Vignes Grands Vins Chevillot 1961 - Chambertin Cuvée Héritiers Latour domaine Louis Latour 1955 - Chateauneuf du Pape Armand Girardin 1953 - Vouvray demi-sec Albert Moreau 1955 - Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Hugel 1976 - Champagne Meunier à Ay rosé années 2000.

J'arrive à 17 heures avec la quasi-totalité des vins, certains ayant été livrés au restaurant il y a quelques jours. Kang et Olivier, deux collaborateurs efficaces du restaurant, aménagent un espace pour que je puisse ranger les vins de chaque groupe dans l'ordre de service, pour faire les traditionnelles photos. L'opération d'ouverture commence et je suis très rapidement rejoint par deux amis luxembourgeois qui sont venus avec deux rieslings allemands, **Oestricher Lenchen Riesling Auslese Weingut Norbert Eser 1971** et **Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Joh. Jos. Prum 1983**, que nous buvons pour nous donner des forces. Ces vins sont brillants, joyeux, et nous mettent d'humeur enjouée. Plus tard, d'autres amis viennent partager ces deux vins et parfois aider aux ouvertures, mais l'opération est déjà presque terminée.

L'apéritif debout se prend avec le **Champagne Le Brun de Neuville Chardonnay brut** qui est le champagne de la famille d'un des académiciens les plus assidus. Il est simple, mais se boit avec une grande spontanéité. Le **Champagne Janisson Baradon & Fils brut** est beaucoup trop simple et sans vibration aussi nous le laissons de côté.

Etant du groupe 1, je décrirai les vins que nous buvons à ma table. Le **Champagne François Giraux brut élaboré par P et C Heidsieck années 2000** est une belle surprise. Il est agréable, se boit bien et avec des coques, il est généreux et de bon plaisir. Le **Mesnil Nature Blanc de blancs Vin originaire de la Champagne** pourrait être des années 70, voire 60. Il est beaucoup trop fatigué pour qu'on trouve du plaisir, malgré un goût intéressant que l'on devine.

Le **Champagne blanc de blancs Cuis sélection de Pierre Gimonet des années 70** est un champagne déjà évolué mais sympathique. Il a des fruits confits et des fruits bruns et se boit aimablement. Le **Champagne Chanoine Frères à Ludes Grande année 1969** est original et agréable, mais il manque un peu de profondeur.

Le **Champagne Charles Heidsieck 1949** est d'une année exceptionnelle et l'on ressent tout ce qu'il pourrait dire. Mais hélas il ne délivre qu'un message limité par la fatigue. Ce vin complexe est intéressant mais limité ce qui est frustrant.

Le **Pavillon Blanc de Château Margaux 1981** est glorieux, joyeux et puissant. C'est un vrai vin jeune en pleine possession de ses moyens, avec un nez tonitruant. Il est conquérant et convaincant.

Le **Vin de l'Etoile Coopérative Vinicole de l'Etoile 1979** est un vin que j'adore. Il est déroutant, profond, coloré. C'est un bonheur lié à sa typicité et son étrangeté.

Le **Château La Mission Haut-Brion magnum 1972** (commun aux deux groupes) me déçoit à la première approche et mes amis autour de moi ne comprennent pas ma sévérité. Progressivement il s'assemble et ressemble à ce que La Mission Jaut-Brion peut être, même s'il est discret.

Le **Château Lafite-Rothschild 1970** a la beauté racée d'un Lafite, et sa discréction ne limite pas sa noblesse. C'est un grand vin.

On ne dira jamais assez à quel point 1962 est au dessus de tout ce qui a été écrit. Car le **Château Brane Cantenac 1962** est tout simplement superbe de sérénité. C'est un très beau vin de plaisir.

Le **Château Croizet-Bages 1957** est une belle surprise, car on n'attendrait pas qu'un vin de ce millésime ait un tel gouleyant. Il est très agréable.

Le **Château Meyney 1914** est "la" merveille qui justifie à elle seule tous les objectifs de l'académie. Toute la table est subjuguée par ce vin incroyable. C'est le septième ciel. Le fruit rouge et rose, framboise et cassis est incroyablement présent. Il est grandiose. J'avais apporté cette bouteille pour montrer que l'académie doit mettre en valeur ces vins qui méritent d'être bus avant qu'il ne soit trop tard et ne justifient pas le scepticisme absurde trop généralement répandu.

Le **Chassagne-Montrachet rouge 1er Cru Boudriottes domaine Ramonet 1978** est un jeune bourgogne très sympathique, qui a de belles subtilités de fruits rouges.

Le **Clos Vougeot Armand Naulot 1937** que j'ai apporté avec la même intention de découverte est un magnifique vin accompli. Il a un équilibre parfait de "vrai" bourgogne et ne souffre d'aucun signe de fatigue. Un très grand vin.

Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine de Mont-Redon 1961** est une merveille. C'est le Châteauneuf accompli, serein. C'est un exemple.

L'**Hermitage Rochefine Jaboulet Vercherre 1955** est très beau, vivant, très Rhône.

Le **Gewürztraminer Vendanges Tardives Domaine Weinbach Colette Faller 1976** est gourmand et aussi accompli que l'était le Pavillon Blanc de Château Margaux. Un Alsace d'une élégance rare et d'un fruit plein.

Le **Sauternes Soleil de France années 1930** - ou peut-être plus jeune - est fatigué et sans vrai message.

La cuisine intelligente dans sa simplicité a permis, par la multiplicité de plats de la mer de nous restaurer agréablement. Les plats raffinés nous ont plu. A l'académie des vins anciens, il est normal que cohabitent des vins fatigués et des vins brillants. Nous avons eu la chance de profiter de vins exceptionnels, dont les meilleurs se suivaient à la fin du repas. Mon classement est : **1 - Château Meyney 1914, 2 - Clos Vougeot Armand Naulot 1937, 3 - Châteauneuf-du-Pape Domaine de Mont-Redon 1961, 4 - Gewürztraminer Vendanges Tardives Domaine Weinbach Colette Faller 1976, 5 - Hermitage Rochefine Jaboulet Vercherre 1955, 6 - Château Brane Cantenac 1962, 7 - Pavillon Blanc de Château Margaux 1981, 8 - Vin de l'Etoile Coopérative Vinicole de l'Etoile 1979, 9 - Château Lafite-Rothschild 1970.**

L'académie des vins anciens a atteint son objectif : faire sortir des caves des vins anciens et les partager entre amateurs motivés.

Le **Grand Tasting** est un salon de vins organisé par Michel Bettane et Thierry Desseauve (B&D). Il a succédé au Salon des Grands Vins et se tient chaque année sur deux jours au Carrousel du Louvre. De grands vignerons que l'on trouve rarement dans des foires aux vins tiennent un stand, bien sûr pour faire la promotion de leurs vins, mais aussi par amitié avec B&D. Comment peut-on imaginer autrement qu'Alain Vauthier, propriétaire de château Ausone, vin qui boxe aujourd'hui dans le club fermé du top five bordelais des niveaux tarifaires, comptant Le Pin, Pétrus, Lafite, Latour et Ausone, vienne présenter dans une Master Class de plus de 150 personnes son Ausone 2000 en magnum ? Qui fera croire qu'il y a un objectif commercial, quand Ausone est déjà vendu avant d'avoir existé, et quand pratiquement aucun des amateurs présents ne pourrait s'acheter un tel flacon ?

On est donc dans le hors norme, et la chose la plus confondante est que la population, pour plus des trois quarts, est composée de jeunes de moins de vingt-cinq ans, et plus spectaculaire encore, avec une stricte parité hommes-femmes. Le vin dans ce salon n'est donc pas un "truc de mecs". C'est un rendez-vous incontournable des amateurs de vins, surtout jeunes, qui viennent pour goûter des vins qui leur sont totalement inaccessibles : qui, après ce salon, va s'acheter la cuvée Winston Churchill de Pol Roger ? Même pas un millième. Mais au moins, ils l'auront bu et s'en souviendront pour leur vie.

Le salon, c'est surtout des centaines de stands de vignerons qui présentent leur vins, sans que cela se traduise par une vente. Il n'y a rien à vendre et à emporter. C'est plus une vitrine, même si des commandes peuvent être passées. Ensuite, il y a des "master class", comme on dit dans le langage

de Jean-Claude Van Damme, avec des thèmes sur un domaine, une région, ou un ensemble méritant une mise en valeur. Et il y a des ateliers gourmets où des chefs prestigieux cuisinent pour des vins. Les heureux participants se lèchent les babines. Depuis plusieurs années, Michel Bettane m'a fait la gentillesse de me laisser vagabonder librement dans ce salon, d'être à la table des vignerons qui présentent leurs vins quand j'en ai l'envie, aussi mes commentaires vont concerner quelques unes des Master Class de ce salon.

La première Master Class à laquelle j'assiste est intitulée "[le génie du Corton](#)".

Le **Corton La Vigne au Saint Grand Cru rouge Maison Louis Latour 2009** est d'un rubis assez sombre. Le nez est prononcé, avec un alcool présent. La bouche est gourmande, la matière est belle, avec du poivre. La texture est belle et le boisé délicat. La mâche est presque solide. C'est le millésime qui donne beaucoup de richesse.

Le **Corton Château Corton Grancey Grand Cru rouge Maison Louis Latour 2008** est d'un rouge encore plus appuyé. Le nez est plus élégant, très équilibré. Le vin est encore plus gourmand, plus élégant, aux fruits très doux. M. Champy dit que les tannins sont plus durs et que l'on sent le calcaire du sol. Le final est agréable et le fruit est beau. C'est un vin gourmand.

Le **Corton Grand Cru rouge Domaine Bonneau du Martray 2002** est d'un rubis foncé. Le nez est extrêmement riche et raffiné. Il est profond. En bouche, le vin est délicat, élégant et très bien dessiné. Il est précis. C'est l'élégance qui prime. Michel Bettane dit qu'il est racinaire et évoque la truffe. Et quand il le dit, on sent la truffe.

Le **Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Bonneau du Martray 2007** est d'un jaune très clair. Le nez est délicat et discret. La bouche est élégante et complexe, raffinée. Son fruit est blanc, délicat, subtil. On le sent très gastronomique, car il n'en fait pas trop, ce qui est aussi lié à son millésime. Le final est élégant, avec un joli fruit et une râpe crayeuse.

Le **Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Rapet Père & Fils 1992** est d'un magnifique jaune d'or. Le nez est riche et puissant. La bouche est puissante mais fluide. Le vin, qui ne titre que 12 à 12,5° est aérien et frais, avec de petites notes salines. Le vin est vraiment gourmand et de belle acidité. Il donne envie de manger !

Cette master class a permis de boire cinq vins d'une des gloires historiques de la Bourgogne, le "Corton". D'autres Master Class m'attendent !

Amicales salutations de François Audouze