



wine-dinners

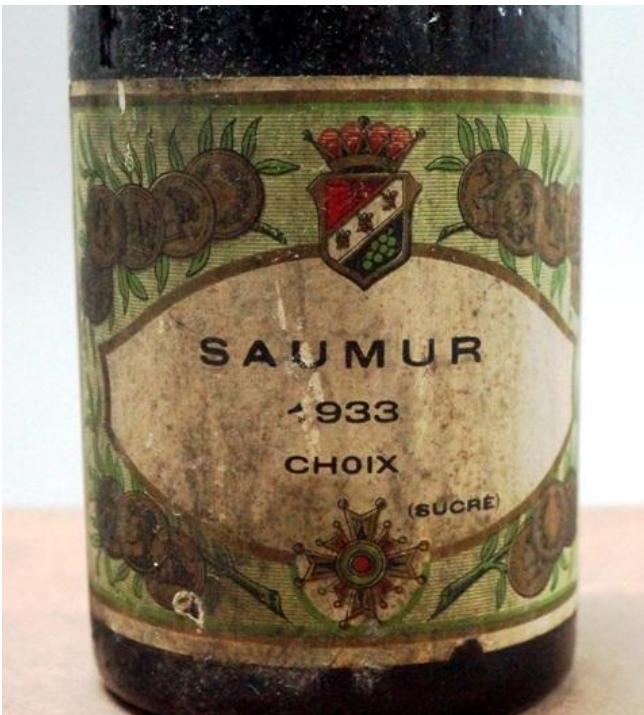
30 avril 13

Bulletin 537 – 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



Est-ce que "Choix" est une commune ? Il y en a une au Mexique. En France, point. Alors, ce **Saumur sucré 1933** est un vin de choix. Je n'ai pas bu ce vin qui figurait à l'académie des vins anciens, mais il a sa place ici, pour la beauté kitsch de son étiquette (de choix bien sûr).

Déjeuner au restaurant La Méditerranée à Paris, les vendredis du Bistrot du Sommelier accueillent Seppi Landmann et la vingtième séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo.

Déjeuner au **restaurant La Méditerranée** place de l'Odéon avec ma sœur, mon frère et mon beau-frère. Les huîtres papillon n° 5 que je choisis - j'adore les petites huîtres - sont très goûteuses et typées. La sole meunière est parfaite, accompagnée d'une purée de pommes de terre. Dans le joli cadre de cette brasserie, la cuisine est simple, mais l'on mange bien.

Le **Champagne Louis Roederer** est très agréable à boire, nettement plus typé que lors d'expériences plus anciennes. Le **Chablis Montée de Tonnerre domaine Servin 2011** est bien agréable dans sa jeunesse et tient bien sa place sur les huîtres même à côté du champagne que j'aurais vu gagnant. Il est servi froid et il est jeune, mais il a une belle joie de vivre. Il est à mon goût plus expressif que l'**Auxey-Duresses domaine Olivier Leflaive 2010** qui manque un peu d'équilibre car il est à un moment imprécis de sa vie, ni assez jeune, ni assez mûr. L'ambiance du lieu est très agréable, le service est très rôdé. C'est une valeur sûre de la brasserie, solide et sans faux pas.

Les **vendredis du Bistrot du Sommelier** ont toujours autant de succès. Aujourd'hui, c'est Seppi Landmann qui présente ses vins. Nous sommes 23 dans le beau caveau et **Philippe Faure-Brac** présente le truculent vigneron qui fait goûter le **Crémant d'Alsace Cuvée Erotique Seppi Landmann magnum 1999**. Ce crémant n'est normalement pas millésimé même si Seppi ne mélange pas les millésimes. Il sait que les magnums que nous buvons sont de 1999. Avec le palais calibré au champagne, on a tendance à faire un peu la fine bouche, de trouver que le final est très court, mais si l'on ne pense pas champagne, il est plutôt agréable à boire.

Le menu est : tartelette croustillante de volaille, asperges et foie gras / gigue d'agneau confite au vin rouge et spätzle / fruits frais et confites en coque caramel, zestes de citron verte et sorbet mangue.

Le **Riesling Grand Cru Zinnkoepfle Seppi Landmann 2010** a un beau nez pur. C'est un vin strict, vert, très acide, mais c'est un beau riesling. Il est rafraîchissant, avec un goût de bonbon acidulé. Le Crémant bu après le riesling devient plus rond et civilisé.

Le **Sylvaner Cuvée Z Seppi Landmann 2009** a un beau nez parfumé de fruits exotiques. Il est très doux à l'attaque mais sec et astringent sur le finale, ce qui est étrange.

Le **Tokay Pinot Gris Noble Vallée Seppi Landmann 2002** a une couleur déjà ambrée. Le nez combine le pétrole et le gibier, traduisant une possible imprécision. Il évoque un peu la pomme blette. Par certains côtés, dont l'étrangeté, il me plaît et par d'autres il me dérange. Le pinot gris est en bonne intelligence avec la tartelette.

Le **Pinot Noir Jardin des Délices Seppi Landmann 2009** a un joli nez vineux. Il sent le vin ! En bouche, avant le plat, il est très astringent. Il mange les joues. Mais avec la gigue d'agneau, la transformation est spectaculaire. Ce vin est fait pour un plat et il vit, devenant pénétrant. J'adore ce vin qui ne cherche ni charme ni palette aromatique large, mais qui est convaincant.

Le **Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepfle Seppi Landmann 2001** a un nez avec une légère trace de gibier. La bouche est superbe, de grande richesse aromatique, avec des litchis, des fruits jaunes et blancs. Il est très plaisant.

Le **Sylvaner Vin de Glace Seppi Landmann 2007** est d'une grande finesse et très agréable pour un vin de glace. Il n'a aucune pourriture noble puisque les grains touchés par le botrytis ont été cueillis pour faire les vendanges tardives, longtemps avant que l'on ne cueille ceux-ci. J'aime beaucoup ce vin. Alors que le dessert est parfaitement calibré pour les deux derniers blancs, je ne sens pas la vibration recherchée pour deux raisons, le sorbet, qui anesthésie le palais, et le côté "ton sur ton", qui bride la créativité des vins. Ce qui n'empêche pas le dessert d'être délicieux.

Seppi Landmann est un homme truculent qui ne mâche pas ses mots et ne bride pas ses convictions. Parmi les vins que j'ai dégustés, c'est le pinot noir qui m'a le plus convaincu, qui est tout sauf séducteur, mais tient bien son rôle en gastronomie. C'est ensuite le vin de glace, beaucoup plus charmant que d'autres vins de glace. Ce vin qui ne peut exister que si on cueille les grains à moins sept degrés ne m'a pas laissé de glace. Philippe Faure Brac est un hôte charmant. La cuisine est simple et cohérente. Ce fut une belle expérience.

La **vingtième séance de l'académie des vins anciens** se tient au **restaurant Macéo**. Nous sommes 25 et le nombre de nouveaux membres est important, ce qui est un beau signe de vitalité.

A 17 heures, je commence les ouvertures des bouteilles, rapidement rejoints par quelques supporters. Cette séance est émaillée de quelques pauses ludiques, et il me faut bien deux heures pour ouvrir les 44 vins, car certains bouchons résistent ou se désagrègent. Les vins sont répartis en deux groupes, après ceux de l'apéritif.

Vins d'apéritif : plusieurs Champagne Léon Camuzet à Vertus Brut 1/2 bouteille, Champagne Ruinart Brut, Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut, Champagne Louis Roederer Brut.

Vins du groupe 1 : Champagne Ambassador Jacquinot & Fils 1959, Coulée de Serrant Nicolas Joly 1983, Château Grillet 1978, Cahors Clos de Gamot 1937, Cahors Vieux "Cuvée Spéciale" 11,5° années 60, Cos d'Estournel 1966, Moulin à Vent Paul Cotillon 1952 (marqué à la main), Chambertin Leon Rigault 1926, Chambolle Musigny 1er cru Les Vignes du Chateau domaine Grivelet Père et Fils 1964, Hospices de Beaune, cuvée Hugues et Louis Betault 1932, Vin Jaune d'Arbois Fructière Viticole d'Arbois 1952, Vin Jaune d'Arbois Henri Maire 1959, Pinot Gris Sélection de Grains Nobles Hugel magnum 1983, Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1987, Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1953, Sainte-Croix-Du-Mont Chateau de Tastes 1929, Château Coutet 1943, Malaga très vieux autour de 1900, Maury Mas Amiel 1969.

Vins du groupe 2 : Coteaux Champenois Blanc de Blancs Première Cuvée Laurent Perrier vers 1970, Coulée de Serrant Nicolas Joly 1983, Meursault Albert Bichot 1970, Château Greysac Cru Bourgeois Médoc 1974, Château l'Evangile 1969, Chambolle Musigny Pasquier Desvignes 1934, Volnay Clos des Chênes Domaine Rouleau 1964, Stag's Leap Wine Cellars Cabernet Sauvignon 1974, Vin Jaune

sans étiquette probable vers 1960 - 1970, Vin Jaune d'Arbois Henri Maire 1959, Riesling Clos des Capucins Weinbach Théo Faller VT 1983, Pinot Gris Sélection de Grains Nobles Hugel magnum 1983, Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1987, Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1953, Clos Fontindoule 1976 Montbazillac de G.CROS, Monbazillac sans année autour de 1950 - 1960, Château Caillou Haut-Barsac 1934, Saumur Choix Sucré 1933, Maury Mas Amiel 1969.

Les demi-bouteilles du **Champagne Léon Camuzet** sont dans ma cave depuis plus de quinze ans. Certaines ont un liquide très ambré et sentent le vieux. D'autres sont plus claires et donnent un champagne agréable avec une bulle bien présente. Mais l'exercice n'est pas très convaincant aussi se tourne-t-on vers les quatre champagnes bruts sans année dont je n'arrive pas à me souvenir de leur apparition dans ma cave. Les bouchons chevillés donnent un élément de réponse : une vingtaine d'années. Mais le fait que le **Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut** n'ait plus de bulle, tout en ayant conservé son pétillant indique que ces champagnes pourraient être plus vieux. Le **Champagne Ruinart Brut** est le plus fringant des quatre, avec une grande vivacité. Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut** est agréable et le **Champagne Louis Roederer Brut** me plaît beaucoup par son équilibre.

Nous passons à table et le menu est : cannelloni d'avocats farcis de saumon de Norvège / velouté de céleri-rave à la fleur d'oranger / Saint-Jacques bretonnes snackées, jus de coquillages au safran / magret de canard de Challans cuit basse température aux cinq épices / soupe printanière de fruits de saison / biscuit meringué à la rose.

Les vins que j'ai bus sont ceux du groupe 1, avec parfois des verres que de bonnes âmes m'apportent de vins de l'autre groupe. Le **Champagne Ambassador Jacquinot & Fils 1959** a le charme des champagnes anciens. Son étiquette est élégante. Il manque peut-être un peu de complexité et de force, mais j'apprécie beaucoup sa subtilité.

La **Coulée de Serrant Nicolas Joly 1983** a un nez intense, de grande complexité. Le goût en bouche est du même calibre, très kaléidoscopique. J'aime beaucoup ce vin gastronomique, qui nécessite d'avoir au moins les trente ans qu'il affiche.

Le **Château Grillet 1978** qui fait suite est lui aussi un vin du quinté des plus grands vins blancs de Curnonsky. S'il n'est pas d'une ampleur suffisante, il esquisse bien tout ce que l'on aime en château Grillet, délicatement fumé et profond. C'est un vin qui demande qu'on l'écoute pour bien le comprendre. Il faudrait le provoquer avec de la cuisine très forte comme des poissons fumés pour en tirer la quintessence.

J'ai apporté deux Cahors, et, à titre de repère pour le deuxième, j'ai choisi un **Cahors Vieux "Cuvée Spéciale" 11,5° années 60**. L'étiquette est passe-partout, collée sans doute par un caviste. C'est une belle surprise, car le vin a beaucoup de personnalité. On ne penserait jamais qu'il s'agit d'un Cahors ordinaire et un des nouveaux académiciens le place en tête des vins qui l'ont marqué au cours de ce dîner. Comme cela se produit souvent, celui qui devait servir de faire-valoir est en fait le leader, car le **Cahors Clos de Gamot 1937** est limité, à la frange du goût de bouchon. Il est assez plat, sans véritable expression, même si l'on sent que sa trame est riche.

Le **Cos d'Estournel 1966** est un solide bordeaux, bien épanoui. Je l'aime beaucoup. Mais mon cœur va pencher vers le **Moulin à Vent Paul Cotillon 1952** (millésime marqué à la main) qui a un charme redoutable. C'est un grand vin de pure séduction, très subtil dans sa délicatesse.

Le **Chambertin Leon Rigault 1926**, selon mon souvenir, car je n'ai pas pris de note lors de ce dîner, est assez faible, sans la puissance que l'on pourrait attendre d'un chambertin. Il n'en est pas de même du **Chambolle Musigny 1er cru Les Vignes du Chateau domaine Grivelet Père et Fils 1964** qui est d'un épanouissement absolu. Il est confortable, d'une beau velours et d'un aimable discours. C'est un beau vin.

Qui a déjà bu un bourgogne de 1932 ? Alors que le spectre de mon exploration de la Bourgogne couvre 111 millésimes, je n'ai jamais bu de bourgogne de 1932. Aussi, cet **Hospices de Beaune**,

cuvée Hugues et Louis Betault 1932 qui vient directement des caves de la maison Bichot est-il une découverte. Ce qui me fascine, c'est la fraîcheur mentholée de ce vin. Il fait son âge, mais avec une vivacité exemplaire. J'adore ce vin qui puise dans ses racines bourguignonnes une complexité remarquable.

Parmi les vins du groupe 2, à ce stade, j'ai bu le **Meursault Albert Bichot 1970** qui est une très heureuse surprise, car il a beaucoup plus de corps que ce que j'attendais et le **Stag's Leap Wine Cellars Cabernet Sauvignon 1974** qui est un vin de première grandeur, de grande noblesse, et qui ne fait pas du tout américain, ce qui n'est pas un compliment mais un constat. C'est le plus grand des rouges que j'ai bus ce soir.

Le **Vin Jaune d'Arbois Fruitière Viticole d'Arbois 1952** est superbe, riche et accompagne bien un Comté de 18 mois de la fromagerie Marie-Anne Cantin que je suis allé acheter pour accompagner la profusion de vins jaunes. Il est beaucoup plus judicieux que le **Vin Jaune d'Arbois Henri Maire 1959** qui fait fatigué et plat. Je suis un passionné du bleu de Termignon et celui que j'ai pris chez cette Jeanne d'Arc du fromage est très jeune et subtil. Je l'adore. Il va accompagner les vins qui suivent.

Le **Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1987** est d'une puissance et d'une richesse extrêmes. Alors que la vedette devrait être au **Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1953**, j'ai préféré le 1987, plus impulsif mais plus convaincant, ce qui n'enlève rien à la sérénité du 1953. Nous sommes en face de la pureté absolue du riesling.

Le **Pinot Gris Sélection de Grains Nobles Hugel magnum 1983** est une bombe de sucrosité. Sa richesse gustative est impressionnante ainsi que sa persistance aromatique. Il est passionnant parce qu'il est étonnant. Il aurait plus brillé sur une cuisine adaptée, plus corsée, même si le Termignon a essayé de lui faire la réplique.

Quel plaisir que le **Sainte-Croix-Du-Mont Chateau de Tastes 1929** ! De couleur sombre, riche comme le plomb, il est une expression aboutie du vin liquoreux. De plus, son équilibre inspire le respect. Une divine surprise. A côté de lui, le **Château Coutet 1943** est beaucoup plus noble et complexe. Mais en définitive, lequel est le préféré ? Le Coutet est plus romantique, plus Aramis quand le Tastes est plus Portos. On peut aimer les deux, très opposés.

Le **Malaga très vieux autour de 1900** pourrait être porteur de grandes sensations tant on sent les complexités sous-jacentes, mais il a mis le frein à main. Le **Maury Mas Amiel 1969** est exactement ce que l'on attendrait, généreux et joyeux, vin de plaisir direct sur les chocolats fondants du Macéo.

Parmi les vins de ce soir, je retiendrai le Hospices de Beaune, cuvée Hugues et Louis Betault 1932 pour sa rareté et sa fraîcheur, le Riesling Vendanges Tardives GC Schoenenbourg Hugel magnum 1987 pour la sérénité triomphante du riesling, le Stag's Leap Wine Cellars Cabernet Sauvignon 1974 impressionnant de solidité assumée, le Moulin à Vent Paul Cotillon 1952, confirmation que le gamay vieillit aussi bien que le pinot noir.

Le plus grand cadeau, c'est la présence d'**Etienne Hugel**. Son oncle, Jean Hugel a été le plus grand supporter de l'académie des vins anciens. Il ne manquait jamais d'en faire l'éloge. Le fait qu'Etienne reprenne le flambeau, de surcroît en apportant des vins de prestige, est un grand renfort pour l'académie. Plusieurs vins, dont quelques uns des miens, n'étaient pas à la hauteur des ambitions de l'académie. Il faut travailler encore pour aller vers l'excellence, tout en donnant leur chance à des vins comme ce Cahors obscur qui a brillé comme un grand, ou le Saumur 1933 de belle surprise.

Le service du Macéo fut solide, comme d'habitude, tant il est rôdé.

Le plus grand bonheur, ce fut l'ambiance chaleureuse, amicale, et cette envie de partage qui est le fondement de l'académie. En 20 séances, nous avons ouvert plus de 800 vins. Nous pouvons aller plus loin, en fréquence et en qualité, pour le plus grand bien de la mise en valeur des vins anciens, partie importante et culturelle du patrimoine du vin.

Amicales salutations de François Audouze