

La 28ème séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo.



Les 52 bouteilles de la 28ème séance de l'académie des vins anciens sont alignées en trois groupes sur le comptoir du bar du 1^{er} étage du restaurant Macéo. Dans le miroir on peut voir celui qui a pris cette photo. Mais qui est-ce ?

La **28^{ème} séance de l'académie des vins anciens** se tient au restaurant Macéo. Elle est d'une nature particulière puisque c'est un académicien fidèle, qui est aussi fidèle de mes dîners, qui m'a demandé de faire cette séance pour lui et ses amis. Ils seront 29. Cet ami a accepté que deux autres personnes assistent aussi, qui ont acquis deux places lors d'une vente caritative qui comprenait deux lots que j'avais offerts de participation à l'académie. Je suis aussi accompagné d'une fidèle amie qui m'aide à organiser ces séances.

Le programme prévu pour trois groupes de onze personnes est :

Groupe 1 : Champagne Pommery années 60 - Champagne Pâques Gaumont à Trépail Brut années 80 - Champagne Verzenay J. Busin Grand 1er Cru Classé 1955 - Château Carbonnieux Blanc Grand Cru Classé Léognan 1966 - Crozes-Hermitage Domaine de Thalabert Paul Jaboulet Aîné 1953 - Château Saint- Martin Médoc 1964 - Clos Toinet Tauzin Saint-Emilion 1950 - Château Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé Saint-Emilion 1950 - Château La Mission Haut Brion Grand Premier Cru de Graves 1948 - Château L'Evangile Pomerol Hanappier 1955 - Pommard Pierre Hugot négociant 1947 - Echézeaux Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 1957 - Clos Des Lambrays 1er Cru Monopole 1943 - Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Pierre Damoy 1961 - Royal Kébir Frédéric Lung rouge 1947 - Haut Sauternes J. B . Guillaume 1943 - Château d'Arche GCC Sauternes 1969 - Château d'Yquem Sauternes 1984.

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25,](tel:0607814825) [email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

Groupe 2 : Champagne Pommery années 60 - Champagne Pâques Gaumont à Trépail Brut années 80 - Champagne Verzenay J. Busin Grand 1er Cru Classé 1955 - Château Carbonnieux Blanc Grand Cru Classé Léognan 1966 - Agneau Blanc Sélection Rothschild Graves Supérieures 1943 - Château Saint- Martin Médoc 1964 - Château Trotte Vieille 1er Grand Cru Classé Saint-Emilion 1967 - Château L'Evangile Pomerol Hanappier 1955 - Château Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé Saint-Emilion 1950 - Château La Mission Haut Brion Grand Premier Cru de Graves 1948 - Clos Des Lambrays 1er Cru Monopole 1943 - Grands Echézeaux Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 1956 - Côtes du Rhône Parallèle "45" Paul Jaboulet Aîné 1959 - Royal Kébir Frédéric Lung rouge 1947 - Château de Malagar 1ères Côtes de Bordeaux 1966 - Haut Sauternes J. B . Guillaume 1943 - Château d'Yquem Sauternes 1984.

Groupe 3 : Champagne Pommery années 60 - Champagne Pâques Gaumont à Trépail Brut années 80 - Champagne René Renard à Avenay près Ay Brut années 50 - Château Carbonnieux Blanc Grand Cru Classé Léognan 1966 - Meursault Patriarche Père & Fils 1942 - Château Saint- Martin Médoc 1964 - Château Haut Cadet 1er Cru St Emilion Renversez et Bernard #1960 - Château L'Evangile Pomerol Hanappier 1955 - Château Trotte Vieille 1er Grand Cru Classé Saint-Emilion 1967 - Château La Mission Haut Brion Grand Premier Cru de Graves 1948 - Chassagne-Montrachet Boudriottes Domaine Marcel Toinet 1972 - Grands Echézeaux Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 1956 - Clos Des Lambrays 1er Cru Monopole 1943 - Le Corton Château De Beaune Bouchard Père & Fils 1966 - Royal Kébir Frédéric Lung rouge 1947 - Haut Sauternes J. B . Guillaume 1943 - Château d'Yquem Sauternes 1984.

Il y a beaucoup trop de vins puisqu'il y a 52 bouteilles pour 33 personnes. Mais c'est dû au fait que j'ai ajouté quelques bouteilles de bas niveaux puisque le monde des vins anciens, c'est aussi cela. Chaque groupe aura un Yquem, un vin du domaine de la Romanée Conti et des vins de tous niveaux dans les classifications bordelaises. Chacun aura l'un de mes chouchous, le plus grand vin algérien dans l'année 1947. A priori, il y a de quoi faire une belle séance de l'académie.

J'arrive à 16 heures au **restaurant Macéo** avec les vins et une centaine de verres Riedel que j'ajoute en appoint aux verres du restaurant. Pour ouvrir toutes les bouteilles il ne faut pas chômer. J'utilise le « Durand », un tirebouchon qui combine tirebouchon et bilame. C'est un outil astucieux mais qui blesse les bouchons, pouvant rendre illisibles certaines mentions que l'on pourrait vouloir lire, comme l'année par exemple. J'avais choisi quelques bouteilles de bas niveau et je m'attendais à de mauvaises surprises ici et là. Le bilan à l'ouverture est plutôt au-dessus de ce que j'attendais, surtout pour les bordeaux, et les mauvaises surprises se situent là où je ne les attendais pas. Les trois Royal Kébir 1947 ont des senteurs de vins fatigués, ce qui signifie que j'ai acquis des bouteilles mal conservées et les trois Haut Sauternes J. B . Guillaume 1943 n'ont pas du tout les parfums que j'espérais. En sens inverse les trois Clos Des Lambrays 1943 se présentent nettement mieux que ce que j'attendais. En ce qui concerne les trois vins du domaine de la Romanée Conti, l'Echézeaux 1957 est plus sympathique que les deux Grands Echézeaux 1956. On verra plus tard que la réalité sera toute autre. Globalement le bilan des ouvertures ne me déplait pas, même si certaines contreperformances inattendues m'énervent. J'ai mis trois heures pour tout ouvrir. Je revêts les habits prévus pour recevoir les participants.

Il y a trois bouteilles du **Champagne Pâques Gaumont à Trépail Brut années 80** pour l'apéritif pris debout. La première et la troisième qu'on me fait goûter sont superbes. Ce champagne est confortable, bien construit et franc et ne cherche pas à surjouer. C'est le champagne idéal pour un apéritif et une très agréable surprise. La deuxième bouteille est un peu poussiéreuse.

Le **Champagne Pommery années 60** est lui aussi servi pour l'apéritif debout. La première bouteille n'est pas présentable. La seconde est une pure merveille. Plus dosé que le précédent, il joue sur la douceur et la suavité. Je l'adore. Des convives préfèrent la tension du Pâques Gaumont. Je préfère le charme du Pommery.

Nous passons à table. Il y a beaucoup de participants invités pour un dîner de Noël qui n'ont aucune connaissance des vins anciens aussi faut-il que j'insiste sur l'approche humble nécessaire pour boire

des vins anciens. Je suis à la table 1 qui comporte beaucoup de vins identiques à ceux des autres tables lorsque j'ai fourni trois bouteilles. Il y a parfois des vins en un seul exemplaire.

Le menu préparé par le chef du restaurant Macéo est : velouté de lentilles du Puy, œuf poché et champignons poêlés / risoni aux saveurs de paëlla, jus safrané / joue de bœuf, légumes de blanquette et jus aux condiments / fromage / banane caramélisée, chantilly citron vert, spéculoos et tuile croustillante au sarrasin.

Le **Champagne Verzenay J. Busin Grand 1er Cru Classé 1955** étonne tout le monde avec ses 62 ans. Sa couleur est claire, il n'a pas de bulle mais a gardé un pétillant très vif. Il est d'un rare équilibre et tout le monde apprécie ce champagne dont la belle acidité est synonyme de fraîcheur et d'élégance.

Le **Château Carbonnieux Blanc Grand Cru Classé Léognan 1966** est étonnant car il est d'un or clair qu'aurait un vin de moins de dix ans. Franc, pur, droit, c'est un blanc expressif irréprochable, à la longueur remarquable.

Le **Château Saint- Martin Médoc 1964** est en trois exemplaires et je pensais que la table 3 aurait un vin mort. Il n'en est rien, le vin a ressuscité. Celui de notre table est très élégant. Ce n'est pas un grand vin, c'est un vin timide, mais sa douceur le rend extrêmement plaisant.

Le **Clos Toinet Tauzin Saint-Emilion 1950** est une belle surprise. Je ne l'attendais pas à ce niveau. Il est fluide et se boit bien. Il a beaucoup de grâce.

Les convives de ma table s'extasient en buvant le **Château Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé Saint-Emilion 1950** qu'ils jugent très nettement au-dessus du Saint-Emilion précédent, avec une typicité forte. Hélas, le vin m'a été servi dans un verre qui sent le verre et je ne peux pas en profiter autant. Quand nous avons voté pour les cinq bordeaux rouges de notre table je suis le seul à avoir mis le Toinet Tauzin devant le Clos Fourtet, mais un quart d'heure plus tard, l'odeur de verre ayant disparu j'ai pu constater la richesse de trame, le goût de truffe de ce puissant Clos Fourtet.

Le **Château La Mission Haut Brion Grand Premier Cru de Graves 1948** est d'une grande instabilité. Par moment je trouve en lui la noblesse qu'il peut avoir et à d'autres moments, je vois un vin fatigué, légèrement torréfié par un vieillissement excessif. Il sera diversement apprécié aux trois tables, l'une des tables ayant une bonne bouteille.

Dans nos votes de table sur les cinq bordeaux, le **Château L'Evangile Pomerol Hanappier 1955** fera l'unanimité. Tous le noteront premier. C'est en effet un pomerol frais, facile, fluide mais expressif. C'est un vin que l'on boit avec plaisir, sans trace d'âge, fringant comme un vin de quinze ans. Il est adorable en tous points. Le classement en cours de route portant uniquement sur les bordeaux couronne L'Evangile 1955 puis le Clos Fourtet 1950 puis le Saint-Martin 1964 qui pourrait être ex aequo avec le Toinet Tauzin 1950. C'est globalement une très belle série de bordeaux.

Le **Pommard Pierre Hugot négociant 1947** est un très joli vin qui profite pleinement d'une année légendaire. Il a toute la force d'expression de 1947. Il a le charme sensuel de la Bourgogne, très féminin. Ce n'est pas un vin puissant mais il est très agréable à boire.

L'**Echézeaux Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 1957** au moment où je le bois m'offre une esquisse sympathique d'un vin du domaine. Et puis, tout se referme. Le vin devient pataud, lourd. On cherche, mais vainement, à lui trouver des qualités. La plus grande surprise pour moi est qu'à l'ouverture, c'est ce vin qui surclassait les deux autres vins du domaine, et maintenant les deux Grands Echézeaux 1956 brillent aux deux tables voisines. J'ai goûté l'un des deux, qui a toutes les belles caractéristiques des vins du domaine, avec cette élégance subtile qui n'appartient qu'à lui.

Le **Clos Des Lambrays 1er Cru Monopole 1943** est une grande surprise positive. Les trois bouteilles avaient des niveaux assez bas qui n'ont pas d'influence sur le goût. Aux trois tables on a apprécié ce vin solide et carré, de belle présence et force de caractère. C'est un grand vin chaleureux et puissant.

Le **Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Pierre Damoy 1961** est une valeur sûre qui ne me trahit jamais. Ce 1961 est indestructible. Il est l'expression d'une force tranquille avec un charme parfaitement dosé. Il est d'une belle longueur.

Le **Crozes-Hermitage Domaine de Thalabert Paul Jaboulet Aîné 1953** a une affreuse couleur rose de vin trouble. Je sens à peine, je ne cherche même pas à le goûter. Il est mort et je n'insiste pas.

Le **Royal Kébir Frédéric Lung rouge 1947** qui pour ses trois bouteilles m'avait offert des parfums imprécis et peu plaisants est moins triste que ce que je redoutais, mais on est loin du vin glorieux et conquérant dont je suis si fier. Il y a bien les marqueurs que sont le cacao et le café, mais le vin manque de rythme.

Je suis aussi déçu par les trois bouteilles servies aux trois tables du **Haut Sauternes J. B. Guillaume 1943**. Le vin n'est pas mauvais, mais il est légèrement poussiéreux et manque de vivacité.

Trompettes de la Renommée, apparaîsez maintenant, car le **Château d'Arche GCC Sauternes 1969** est absolument divin. Le vin est quasiment noir, ce qui est un peu en avance pour un vin de cet âge mais il a tout d'un vin éblouissant, gras, intense, à la longueur infinie, avec des myriades de fruits confits délicieux. Il est dans la même veine que le Suduiraut 1926 sublime que j'ai fait goûter récemment à Vinapogée. On est dans l'aristocratie du sauternes. C'est pour moi le plus grand vin de la soirée.

Le **Château d'Yquem Sauternes 1984** est très agréable à boire, même après le puissant Château d'Arche, car il est gracieux et porte dignement tous les marqueurs de ce vin emblématique, noblesse, longueur et raffinement. Les trois bouteilles ont été honorées, d'autant que pour beaucoup c'était leur premier Yquem.

Mon classement des vins de ce dîner serait : 1 - **Château d'Arche Sauternes 1969**, 2 - **Château L'Evangile Pomerol 1955**, 3 - **Champagne Verzenay J. Busin 1955**, 4 - **Clos Des Lambrays 1943**, 5 - **Pommard Pierre Hugot 1947**, 6 - **Champagne Pommery années 60**, 7 - **Champagne Pâques Gaumont à Trépail Brut années 80**, 8 - **Château Carbonnieux Blanc 1966**, 9 - **Château d'Yquem Sauternes 1984**, 10 - **Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Pierre Damoy 1961**, 11 - **Clos Toinet Tauzin Saint-Emilion 1950**, 12 - **Château Saint- Martin Médoc 1964**.

La qualité de ces douze vins permet de dire que ce dîner est une réussite, mais je ne peux pas m'empêcher de penser aux vins qui n'étaient pas au rendez-vous, ce qui me fait toujours souffrir, car j'aimerais que mes vins soient parfaits. Il est probable que j'ai voulu trop en faire. J'ai mis 17 ou 18 vins par table en acceptant qu'il y ait des vins qui soient de qualité moindre, pour faire découvrir le monde des vins anciens tel qu'il est. En fait j'aurais dû m'en tenir à treize vins par table en étant plus sélectif sur la qualité. Mais est-ce si sûr car les surprises ont joué dans les deux sens, certains vins que je croyais faibles ont brillé et certains vins en lesquels je plaçais ma confiance n'ont pas été au rendez-vous. In medio stat virtus.

Le menu a été exécuté de belle façon, les plats goûteux trouvant leur place dans le déroulement au rythme soutenu du service des vins

De ce que j'ai ressenti, cette expérience absolument nouvelle pour beaucoup, d'immersion dans le monde des vins anciens, a été bien vécue. Les sourires et les compliments reçus ont de quoi me réconforter, car le bilan est très positif. Je suis surtout vexé que des vins sur lesquels je comptais n'aient pas été au rendez-vous, ce qui ne m'empêche pas de désirer au plus vite une nouvelle expérience.

Amicales salutations de François Audouze