

Déjeuner au restaurant Taillevent, 29ème séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo.



Ce **Cahors Clos de Gamot 1929** qui a été ‘premier prix national des fermes de France’, excusez du peu, est une très belle réussite et a conquis toutes les tables à l’académie des vins anciens.

Avec **Gilles de Larouzière** le président du groupe qui comprend entre autres les maisons Henriot et Bouchard Père & Fils, je vais déjeuner au **restaurant Taillevent**. Il a été convenu que nous apporterions chacun une bouteille. Gilles m'a envoyé une photo de son apport où l'on reconnaît le champagne mais pas l'année. Je n'ai rien annoncé. A mon arrivée, on me verse un verre du champagne sans me montrer la bouteille. Il ne me faut pas longtemps pour trouver - car la psychologie joue au moins autant que les capacités gustatives - qu'il s'agit d'un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1964**. La robe est ambrée mais très peu, la bulle est vive ce qui correspond à un dégorgement récent et les deux mots qui conviennent à ce champagne sont : sérénité et plénitude. Nous sommes face à un champagne parfait, magnifié par une année qui est une des plus belles du siècle pour les champagnes. Je rêve un peu en disant à Gilles qu'il faudrait que les maisons de champagne attendent 54 ans avant de mettre leur production sur le marché. Rêve, évidemment. Mais la perfection de ce champagne long en bouche et d'une belle complexité est une forte motivation pour ceux qui ont des caves qui peuvent faire vieillir les champagnes. Nous comparons nos souvenirs de ce 1964 avec le 1959. Le plus vieux des deux est plus vif, plus cinglant mais n'a pas cette belle sérénité.

J'ouvre mon vin qui est **Vega Sicilia Unico 1972**. Le bouchon se brise en trois morceaux. Le nez est irréellement séducteur évoquant à la fois de jolis fruits noirs mais aussi du café et de belles épices. Le menu que nous prenons est : œufs de poule brouillés au homard et herbes potagères / canard de Challans rôti aux nèfles / fromages / vacherin aux framboises et vanille bourbon.

Le champagne est très adapté à une mise en bouche à base de poulpe et d'un jus aérien qui lui convient. Il réagit bien aux œufs brouillés. Le Vega Sicilia Unico 1972 a une bouche puissante mais aussi de grande séduction. Sa longueur est immense et ses complexités sont extrêmes, tout étant suggéré malgré la force de ce vin. Je ne retrouve pas la fraîcheur mentholée mais la fraîcheur des fruits noirs de ce vin est superbe.

Le service du Taillevent est toujours aussi parfait et souriant. La cuisine est solide et goûteuse. Avec Gilles, nous avons envisagé quelques projets que nous pourrions mettre en œuvre ensemble. Ce fut un très agréable déjeuner illuminé par la beauté du 1964 enchanteur autant qu'il est 'enchanteur'.

La **29ème séance de l'académie des vins anciens** se tient au **restaurant Macéo**. Nous sommes 48 convives répartis en 4 tables de 12 personnes et cette réunion est spéciale puisque tous les vins proviennent de ma cave, à la demande de l'ordonnateur de cette séance. Il y a deux jéroboams qui seront servis aux quatre tables et plusieurs magnums servis à deux tables. Pour la majorité des vins, il y a quatre bouteilles, dont une à chaque table. Les programmes des tables sont très proches.

Les champagnes pris debout et en commun sont : Champagne Billecart Salmon Brut sans année magnum, Champagne Pierre Péters Blanc de Blancs Jéroboam 1995 mis en bouteille pour l'an 2000, Champagne Besserat de Bellefond brut 1975, Champagne Canard Duchêne Impérial Star 1970.

Les vins du Groupe 1 : Coteaux Champenois Blanc de Blancs Pol Roger sans année, Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot Domaine Ramonet magnum 1994, Vouvray Grande Année Clovis Lefèvre 1959, Cahors Clos de Gamot 1929, Château Fontaine Montaiguillon Saint-Georges Saint-Emilion 1964, Château Meyney Saint-Estéphe Jéroboam 1967, Château Palmer Margaux 1981, Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1982, Vega Sicilia Unico Ribeira del Duero 1961, Château Chalon Jean Macle 1991, Château Filhot Sauternes 1976, Rivesaltes Vin Doux Naturel Domaines et Terroirs du Sud 1955, Tokaji Aszu Eszencia Hongrie 1988, Rhum Black Head Rum West Indies Cazenove vers années 50.

Les vins du groupe 2 : Coteaux Champenois Blanc de Blancs Pol Roger sans année, Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot Domaine Ramonet magnum 1994, Vouvray Grande Année Clovis Lefèvre 1959, Cahors Clos de Gamot 1929, Château Fontaine Montaiguillon Saint-Georges Saint-Emilion 1964, Château Meyney Saint-Estéphe Jéroboam 1967, Château Palmer Margaux 1981, Auxey-Duresses Bégin Colnet 1967, Côte Rôtie Côtes Brune et Blonde E. Guigal 1987, Château Chalon Jean Berthet Bondet 1988, Château Filhot Sauternes 1976, Rivesaltes Vin Doux Naturel Domaines et Terroirs du Sud 1955, Tokaji Aszu Eszencia Hongrie 1988, Rhum Black Head Rum West Indies Cazenove vers années 50 (partagé aux quatre tables).

Les vins du groupe 3 : Coteaux Champenois Blanc de Blancs Pol Roger sans année, Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot Domaine Ramonet magnum 1994, Vouvray Grande Année Clovis Lefèvre 1959, Cahors Clos de Gamot 1937, Château Fontaine Montaiguillon Saint-Georges Saint-Emilion 1964, Château Meyney Saint-Estéphe Jéroboam 1967, Château Palmer Margaux 1981, Auxey-Duresses Bégin Colnet 1967, Côte Rôtie Côtes Brune et Blonde E. Guigal 1987, Côtes du Jura Blanc Château d'Arlay 1989, Château Filhot Sauternes 1976, Rivesaltes Vin Doux Naturel Domaines et Terroirs du Sud 1955, Tokaji Aszu Eszencia Hongrie 1988, Rhum Black Head Rum West Indies Cazenove vers années 50.

Les vins du groupe 4 : Coteaux Champenois Blanc de Blancs Pol Roger sans année, Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot Domaine Ramonet magnum 1994, Vouvray Grande Année Clovis Lefèvre 1959, Cahors Clos de Gamot 1929, Château Fontaine Montaiguillon Saint-Georges Saint-Emilion 1964, Château Meyney Saint-Estéphe Jéroboam 1967, Château Palmer Margaux 1981, Auxey-Duresses Bégin Colnet 1967, Côte Rôtie Côtes Brune et Blonde E. Guigal 1987, Côtes du Jura Blanc Château d'Arlay 1989, Château Filhot Sauternes 1976, Rivesaltes Vin Doux Naturel

Domaines et Terroirs du Sud 1955, Tokaji Aszu Eszencia Hongrie 1988, Rhum Black Head Rum West Indies Cazenove vers années 50.

J'arrive avant 16 heures pour ouvrir toutes ces bouteilles, aidé par **Béatrice**, fidèle de l'académie, sans qui je serais bien incapable d'effectuer tout le travail physique des vins et des verres puisque j'ai apporté une centaine de verres Riedel que je réserve à l'académie, en supplément des verres du restaurant.

Pour l'ouverture des vins qui doit être faite en un temps très court, j'utilise le Durand, un tirebouchon spécial qui marie un bilame avec un tirebouchon. C'est un outil astucieux qui permet d'aller plus vite mais qui blesse les bouchons. Comme je garde généralement tous les bouchons, je n'utilise le Durand que pour l'académie. L'ouverture des vins est sans histoire, faite dans l'ordre de service des vins. En ouvrant les quatre bordeaux de 1964 je constate que l'un des quatre est bouchonné et lorsque j'ai voulu repérer lequel, une heure plus tard, j'étais incapable de le retrouver, ce qui montre l'effet de l'aération. Les plus belles odeurs sont celles des Palmer, du jéroboam de Meyney, du Vega Sicilia, et des Filhot. Curieusement lorsque je sens les Vouvray 1959, je ressens un vouvray sec, alors qu'en fait il s'agit d'un vouvray légèrement moelleux.

Les convives sont tous ponctuels car ils étaient ensemble en séminaire de travail aujourd'hui.

N'ayant pas pris de notes, j'évoquerai les vins en signalant surtout comment je les ai ressentis par rapport à mes intuitions a priori.

Le **Champagne Billecart Salmon Brut sans année en magnum** est une agréable surprise car il a une bonne trentaine d'années, ce que révèle sa couleur ambrée. Il est très expressif, serein et accompli.

Le **Champagne Pierre Péters Blanc de Blancs Jéroboam 1995** mis en bouteille pour l'an 2000 est beaucoup plus vif et tendu, sans que cela discrédite le champagne précédent. C'est un magnifique blanc de blancs encore plein de jeunesse. Et l'effet du format joue pour lui donner de l'amplitude.

La bouteille de **Champagne Besserat de Bellefond brut 1975** qui m'est servie est plutôt fatiguée, sans grande vibration.

Au contraire la bouteille de **Champagne Canard Duchêne Impérial Star 1970** donne un champagne élégant et de belle maturité. Une belle surprise.

Nous passons à table. Le menu du dîner est : salade de poireaux façon mimosa, pousses de mâche / filet de merlan de ligne, salicorne, sauce quinoa et moutarde de Meaux / quasi de veau cuit doucement, asperge verte et ail des ours / fromages / cappuccino de fruits frais / chocolats.

Les vins de ma table sont ceux du Groupe 1. Le **Coteaux Champenois Blanc de Blancs Pol Roger sans année** est un vin tranquille d'une bonne trentaine d'années. Il est d'un goût inhabituel, un peu vieux et un peu coincé.

Le **Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot Domaine Ramonet magnum 1994**, en revanche, est joyeux et généreux, facile à comprendre pour tous mes convives car il a des goûts très jeunes et très actuel. Ce vin intense d'une grande maison a beaucoup de précision et de charme.

Le **Vouvray Grande Année Clovis Lefèvre 1959** me surprend car il est moelleux. Je l'attendais sec car j'en ai en cave. Il est d'une rare élégance, tout en subtilité pianotée et mesurée. C'est un grand vin d'une année prestigieuse.

J'ai ouvert trois **Cahors Clos de Gamot 1929** et un 1937 mis à une autre table. Les parfums des quatre Cahors m'ont surpris par leur jeunesse et leur pertinence. Celui que nous buvons est un excellent vin qui n'a pas d'âge, au fruit vif. Mes convives s'étonnent qu'un vin de 89 ans ait cette tenue. Le vin bouleverse toute la table.

J'avais peur avec les quatre **Château Fontaine Montaiguillon Saint-Georges Saint-Emilion 1964** dont un devait être bouchonné mais ne s'est pas déclaré après aération. Celui que nous buvons a une personnalité que je n'attendais absolument pas. Sans être grand il a un beau message.

La grande surprise c'est la jeunesse et la précision du **Château Meyney Saint-Estèphe Jéroboam 1967**. Le format a manifestement contribué à conserver sa jeunesse mais il est très au-dessus de ce que j'attendais. C'est un vin de plaisir.

Le **Château Palmer Margaux 1981** est incroyablement expressif, explosant de truffe. C'est un vin noble et racé, le plus racé des vins jusqu'à présent. On se régale.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1982** est un vin très réussi du domaine. Le haut de son bouchon sentait la terre alors que le bas du bouchon n'était pas affecté. Il a tout ce qui fait le charme des vins du domaine, le sel et la rose et tout est subtilement suggéré. Il est au-dessus de ce que j'attendais.

Le **Vega Sicilia Unico Ribeira del Duero 1961** est inouï. J'avais bu ce midi le 1972 et voici que ce 1961 est dix fois plus jeune. Il est d'un fruit absolu dont la fraîcheur est presque acidulée. Ce vin est invraisemblable de fraîcheur non pas mentholée mais acidulée. Sa longueur est infinie. C'est un des très grands Vega que j'aie eu la chance de boire.

Le **Château Chalon Jean Macle 1991** est noble. On sent le talent et la précision extrême du travail du domaine Jean Macle. Il y a de la noix bien sûr mais surtout de la noblesse dans ce vin jaune profond et gourmand sur un fromage à croûte cendrée.

Le **Château Filhot Sauternes 1976** a la fraîcheur d'un aimable sauternes. Sur un bleu un peu sec il est brillant. Il se boit avec une facilité déconcertante, tant il est fluide et floral.

Le **Rivesaltes Vin Doux Naturel Domaines et Terroirs du Sud 1955** est exceptionnel, car on sent plus la fraîcheur que la pesanteur alcoolique. Il voisine avec bonheur avec un fromage de chèvre dans un accord que j'adore. Il est d'une rare palette de goûts doucereux et poivrés.

A toutes les tables on se régale du **Tokaji Aszu Eszencia Hongrie 1988** comme si l'on mâchait des grains de raisin sur-mûris. Il a la douceur, le charme et la fluidité et convient parfaitement au dessert. Sa douceur est confondante.

Le **Rhum Black Head Rum West Indies Cazenove** que j'ai annoncé vers années 50 est plutôt des **années 20 ou 30**. Il manque un peu d'énergie comme s'il était éventé, mais progressivement son message s'amplifie. Quel beau témoignage. On pense à Louis Armstrong, au Negro Spiritual et mon esprit voyage dans le monde du jazz des années 40. La bouteille est sublime.

J'ai voulu dans ce dîner faire voyager chaque convive dans le temps et dans l'espace puisque par exemple, en régions, notre table a goûté du champagne pétillant et tranquille, du bourgogne blanc et rouge, du vin de Loire, de Cahors, du bordeaux rouge et liquoreux, de l'Espagne, du Jura, de Rivesaltes, de Hongrie et ce rhum des West Indies.

Il est difficile de classer les vins mais je le ferais ainsi : **1 – Vega Sicilia Unico 1961, 2 – Meyney 1967, 3 - Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1982, 4 - Château Chalon Jean Macle 1991, 5 - Château Palmer Margaux 1981, 6 - Rivesaltes Domaines et Terroirs du Sud 1955, 7 - Rhum années 30.**

Il suffit de ces sept vins sur les 18 que nous avons goûters pour en faire une soirée mémorable. Dans la belle salle du premier étage du restaurant Macéo, nous avons atteint la limite du nombre possible de convives. 36 eût été plus facile à gérer. Le service du restaurant a été impeccable et la cuisine satisfaisante pour un repas qui peut difficilement créer des accords mets et vins. Ce fut une très belle séance de l'académie des vins anciens dans une ambiance amicale et joyeuse.

Amicales salutations de François Audouze