

Après l'ouverture des vins, déroulement de la 32ème séance de l'Académie des Vins Anciens, déjeuner à la Maison Belle Epoque de Perrier-Jouët pour vérifier les recettes des plats prévus pour le 236^{ème} dîner de wine-dinners à Epernay.



Cet **Royal-Kebir Frédéric Lung rouge 1947** est un de mes chouchous mais le Royal fut surpassé par un Impérial Kebir blanc des années 40. Le roi s'efface devant l'empereur.

Au restaurant Macéo, nous avons ouvert une cinquantaine de bouteilles, nous avons goûté avec des amis arrivés très tôt les vins qui soutiennent le moral des ouvreurs. Nous sommes fins prêts pour accueillir les trente participants de la **32^{ème} séance de l'Académie des Vins Anciens**.

Une heure avant qu'ils n'arrivent, j'ai voulu ouvrir le Champagne Cuvée Brut Taittinger Jéroboam années 80 pour qu'il s'aère un peu. Le bouchon est très recroqueillé dans sa partie basse et l'odeur est putride, animale. Va-t-il se reconstituer ? J'ai bien peur. Il est opportun qu'à l'apéritif on démarre par les autres champagnes, afin de lui laisser un peu de temps pour respirer.

Le **Champagne Colin Cuvée Castille Blanc de Blancs magnum années 90** est très agréable, relativement jeune et vif, qui profite bien des délicieuses gougeres servies tièdes, ce qui convient parfaitement au champagne. Nous trinquons dans la bonne humeur.

Le **Champagne Pâques Gaumont Brut Impérial années 80** est servi en deux bouteilles. Il a une joyeuse maturité. Il est plus construit et plus plein que le blanc de blancs.

J'avais prévenu tout le monde du risque de difficulté du **Champagne Cuvée Brut Taittinger Jéroboam années 80**. On me fait goûter et je sens que le parfum est devenu beaucoup plus sociable. La couleur est foncée, la bulle est inexistante et le pétillant est presque insensible. Autour de moi beaucoup d'amis aiment son originalité mais pour moi ce vin est fatigué, même s'il exprime encore beaucoup de complexités.

Nous passons à table et comme à l'accoutumée, je prononce un discours de bienvenue qui, pour cette fois, n'aura aucune critique tant je suis heureux de la ponctualité dans les phases préparatoires à

l'académie et de la qualité des vins apportés. Je signale deux faits qui ont de l'importance pour moi : la présence de sept élèves du Cordon Bleu, de toutes nationalités, et celle de descendants de la famille de Frédéric Lung, le plus grand vigneron algérien, qui pour la première fois vont boire des vins de leur ancêtre.

Le menu composé par le restaurant est : mousseline de petits pois, chorizo et oignons nouveaux / terrine de volaille façon Macéo / épaule d'agneau confite, crème d'ail légère et pommes de terre grenailles / fromages du restaurant et fromages des membres / sablé breton au sarrasin, crème onctueuse au caramel beurre salé et sorbet de cidre.

Voici les vins que nous avons bus à la table 1, sachant que plusieurs autres vins nous serons servis généreusement par leurs apporteurs. Le **Château Carbonnieux blanc 1980** est d'une clarté incroyable pour un vin qui a 39 ans. Il est frais comme un gardon, précis, généreux, de belle acidité.

Le **Château Bouscaut blanc 1927** émerveille tous ceux qui n'ont pas eu l'occasion de boire des vins très anciens. Comment est-ce possible qu'un vin de 92 ans ait cette si belle précision ? Il est très assemblé, cohérent et vif, de belle longueur. Il n'a pas d'âge et ferait plus jeune que bien des vins blancs secs jeunes du bordelais.

Le **Kebir Impérial blanc Frédéric Lung années 30** est riche, épais et on sent des notes de café, juste fondues. Florence Lung est émue de constater qu'un vin blanc de son grand-oncle peut être aussi brillant. J'avais inclus aussi un **Kebir Impérial blanc Frédéric Lung années 40** à la table 2, mais nous avons eu la chance de pouvoir le goûter. Il est transcendental. Il est tellement plus riche que l'autre que c'en est incroyable car tout est assemblé à la perfection et il y a un gras que le premier bu n'a pas. Ce gras évoque irrésistiblement un montrachet, et s'il n'y avait pas la petite trace de café, on pourrait, à s'y méprendre, nommer à l'aveugle un montrachet. Je pense que c'est un des plus grands vins blancs que j'aie pu boire, car il m'a donné un flash d'émotion unique.

L'**Arbois Fruitière Vinicole d'Arbois 1961** est un superbe vin du Jura, avec une belle richesse et une belle énergie. Quel dommage qu'il passe après le Lung, car il est brillant mais dans l'ombre du Lung.

Le **Château Palmer 1975** ouvre la route des rouges de bien belle façon. Il est tellement riche et concentré qu'on croirait croquer de la truffe. Il a un grain et une mâche de truffe. Il a 44 ans mais il fait jeune guerrier. Là aussi des certitudes tombent. Un vin de 44 ans aussi conquérant, ça ne devrait pas exister.

Le **Château de l'Enclos Pomerol 1976** fait un peu plus timide en passant après le Palmer, mais il s'installe et se montre féminin quand le Palmer est masculin au plus haut degré.

Le grand choc arrive. Le **Côtes de Beaune Bouchard Ainé et fils 1923** est un lourd rideau de velours que l'on me jette en pleine figure. Je suis assailli de velours. Mais je suis aussi caressé, car ce vin est d'une subtilité extrême. Tout est suggéré, délicat et subtil, sur une trame de velours. Sa longueur est extrême. On est là dans ce qui est « mon » monde du vin car pour moi, c'est avant 1930 que se situent les « vrais » vins. C'est une provocation bien sûr que de dire cela, et une approximation, mais ce 1923 est totalement exceptionnel. Ce vin d'un ami est pour moi l'idéal de l'académie.

Le **Flory Vin rouge vieux supérieur 1953** est un vin inconnu de tous, même de celui qui l'a apporté. Il vient des Pyrénées Orientales et donne l'impression d'avoir une force alcoolique certaine. C'est un vin simple, cohérent du fait de son alcool, et très plaisant à boire si l'on accepte sa simplicité. Il est joyeux.

Le **Vin Algérien rouge des années 40/50 (Médea)** a les caractéristiques des vins d'Algérie, solidité et café, mais il me parle moins que le **F. Sénéclauze Vin Fin rouge d'Algérie présumé 1939** qui a peut-être moins de complexité que les vins de Lung, mais a un charme que j'adore.

J'avais fourni dans le groupe 3 un **Royal Kébir Frédéric Lung rouge 1947** et des amis m'en apportent un verre ainsi qu'à Florence Lung. Je manque de m'évanouir tant ce vin est grand. C'est le vin algérien

parfait, riche, à peine et subtilement torréfié, avec des évocations de café toutes en subtilité. Ce vin est un amour.

Les Langoiran sont des premières côtes de Bordeaux que j'aime, car on ne les attend jamais à un aussi beau niveau de complexité. Ce **Langoiran 1943** est plaisant, joliment doucereux, mais peut-être trop discret.

Le **Muscat de la Trappe Vin de Liqueur Alger présumé des années 50** est étonnant, car il est riche, énigmatique, jouant sur des registres inconnus. Il est très plaisant.

On m'apporte un vin que j'ai fourni à la table 3, un **Château Pernaud Haut Barsac 1929**. Incroyable. On me citerait pour ce vin les noms les plus renommés du sauternais, je n'en renierais aucun. Ce vin est immense. Il a un gras incroyable et l'année 1929 le sublime. C'est la perfection absolue du sauternes.

D'une autre table j'ai goûté un **Minuto Riserva Speciale, Barolo 1964** dont j'ai apprécié la folle fraîcheur presque mentholée, le **Royal Kebir Frédéric Lung rouge 1940** que certains ont préféré au 1947, ce qui n'est pas mon cas car ce 1940 passionnant n'a pas la même vivacité que le 1947.

On m'a apporté aussi le **Château de Fonsalette blanc 1990** qui est superbe de jeunesse et de noblesse mais fait un peu jeune pour l'académie. Le **Saint-Amour supposé 1947** est un beaujolais noble. Il y a tant de richesse dans ces beaujolais anciens, aux complexités que l'on a si souvent oubliées.

Mes amis se moquent de moi, gentiment, car chaque table a un **Tokaji Aszu Eiszencia 1988** et c'est la troisième ou quatrième fois que j'en inclus dans les séances. Ils imaginent que j'en ai des tombereaux dont je voudrais me débarrasser. Ils feraient mieux de me féliciter car ce Tokaji à la richesse gracile est pénétrant tout en étant subtil. Il est particulièrement accompli et suave malgré son jeune âge.

Le **Marc Blanc du Domaine d'Ott 1929** ultra viril, limpide comme de l'eau, conclut ce dîner. Que retenir ? Ce dîner remet en cause toutes de notions d'âge. L'âge n'existe pas. Les idées reçues tombent et les jeunes de tous pays qui vont travailler dans le monde du vin et de la gastronomie, déjà interpellés lors de ma dégustation au Cordon Bleu ne vont plus considérer les vins de la même façon. L'académie change la vision du vin.

Dans ce dîner j'ai ressenti quelques vins comme étant du plus haut niveau gustatif possible : **1 - Kebir Impérial blanc Frédéric Lung années 40, 2 - Château Pernaud Haut Barsac 1929, 3 - Côtes de Beaune Bouchard Ainé et fils 1923, 4 - Royal Kébir Frédéric Lung rouge 1947**. Si je mets le 1947 en quatrième position, c'est parce que je le connais par cœur, l'ayant bu neuf fois. On peut dire que ces quatre vins mériteraient tous d'être premiers.

D'autres vins bien sûr ont été très brillants comme le Palmer 1975, l'Arbois 1961, le Barolo 1964 et bien d'autres, mais les quatre cités sont transcendants. Un de ces quatre vins justifierait à lui tout seul la séance que nous avons vécue.

La cuisine du restaurant est de haute qualité, les plats étant lisibles et de bon accompagnement des vins. Le service des vins a été intelligemment géré et Béatrice, qui m'aide à la préparation de l'événement a montré une fois de plus à quel point elle est indispensable à la réussite de cet événement. L'atmosphère amicale et la joie de vivre de chacun ont fait de cette réunion l'une des plus réussies et heureuses que nous ayons connues.

La genèse du **236^{ème} dîner** est tout-à-fait particulière. En octobre 2018 j'avais organisé le 228^{ème} dîner au restaurant Akrame à Paris. Le restaurant est étroit et à l'intérieur nous aurions dû avoir une table en longueur ce qui ne me plaît pas car trois discussions se forment à des tables très longues. Je préférerais que le dîner se passe dans le jardin, avec une table carrée. La probabilité de pluie est de 40% et le chef de salle accepte cette solution. On couvre la table de parasols et de tentures pour parer à toute éventualité. Au milieu du repas, une tornade se déclare et les tentures en pente déversent des trombes d'eau sur des convives. On se serre dans les parties protégées. Tout cela m'indispose car j'essaie que mes dîners soient les plus parfaits possibles. Je prends la parole et j'indique que tous mes convives seront invités à un nouveau dîner que je leur offre, pour compenser cette mésaventure. Les

convives sont heureux, les mouillés comme les secs, et deux convives étant du groupe Pernod-Ricard nous proposent que le dîner de compensation se passe à la Maison Belle Epoque de Perrier-Jouët à Epernay. Une générosité répond à une générosité.

Je suis venu en novembre pour étudier les lieux et la cuisine de Joséphine Jonot, chef de cuisine du lieu et nous avons bâti ensemble un menu pour les vins que j'ai prévus et pour les champagnes de Perrier-Jouët et Mumm.

Le jour venu, j'arrive vers 11h à Epernay à la **Maison Belle Epoque**, si joliment décorée. Je déjeune avec Alexander pour vérifier quelques plats pour être sûr que la cuisine de **Joséphine Jonot** correspond à ce que les vins anciens demandent. **Thierry**, le sympathique et efficace responsable majordome de la maison nous sert un **Champagne Perrier Jouët Cuvée Belle Epoque Blanc de Blancs 2004** qui me séduit par son équilibre. Il se révèle aussi gastronomique, généreux et carré.

Je commence le repas par de belles huîtres très marines, donnant l'impression d'embruns qui giflent mon visage. Ensuite le homard est servi avec sa bisque. Le plat tel qu'il est conçu conviendrait à un vin blanc, alors qu'il est affecté à un vin rouge. Il faudra une cuisson moins affirmée et au contraire une bisque plus virile pour affronter un vin rouge. Le pigeon et sa tourte avec une farce me semblent absolument parfaits et ne demandent aucune adaptation. Le croustillant qui devrait accompagner la mangue est remplacée par une crème plus délicate. En déjeunant en cuisine, nous pouvons dialoguer avec le chef et j'ai la conviction que le menu de ce soir est en de bonnes mains.

J'ai le temps d'une micro-sieste avant de répondre aux questions des cinéastes qui filment l'événement et je suis fin prêt à 15 heures pour ouvrir les bouteilles du 236^{ème} dîner.

Amicales salutations de François Audouze