

La 39^{ème} séance de l'Académie des Vins Anciens.



Ce **Rouge d'Algérie 1947 du domaine Frédéric Lung** est un vin magique, le gagnant pour moi de ce fantastique dîner.

La 39^{ème} **séance de l'Académie des Vins Anciens** est une aventure à rebondissements. Vers le début novembre je m'aperçois avec horreur que je n'ai pas réservé le premier étage du **restaurant Macéo** où nous avons l'habitude de faire nos réunions. J'en informe **Adrian Williamson** qui gère l'organisation de nos réunions. Il m'informe que la salle est prise et que le client qui a réservé étant un client fidèle, il est exclu de lui demander de trouver une autre solution.

L'idée qui vient alors est de réserver la grande salle du rez-de-chaussée mais Adrian nous obligera à lui assurer une recette minimum. Pour ne pas payer en vain des forfaits la solution est de former un groupe beaucoup plus important que d'habitude. Alors que nous ne dépassons pas 36 personnes à l'étage, il faudrait être plus nombreux. Grâce à l'active réaction de quelques amis, nous arrivons à former un groupe de 45 personnes et à récolter, incluant mes vins, une brochette de 57 vins dont quatre magnums, ce qui fait l'équivalent de 61 bouteilles de 75 centilitres.

C'est alors qu'Adrian m'annonce que son client annule sa réservation. La perte de recette s'annonce lourde pour lui. Adrian me dit : si vous étiez moins de 40, on pourrait faire la séance à l'étage. J'avais réussi à gonfler le nombre pour être en bas. Il devenait impossible de passer en haut avec le nombre d'inscrits.

Une fée devait avoir pris notre problème entre ses mains car je me suis rendu compte que trois inscrits n'avaient pas confirmé leur présence. A 42, on pourrait tenter le coup alors qu'Adrian me limitait à 36. Nous partons sur cette idée. L'aide de la fée a deux facettes : une bonne, car le matin du jour de l'Académie, j'ai reçu quatre annulations. Une mauvaise, car il s'agit des quatre mexicains avec qui j'avais fait le 279^{ème} repas il y a deux jours, et qui sont empêchés car l'un d'entre eux, suite à un malaise, est à l'hôpital à Paris pour examen. C'est vraiment dommage pour ces nouveaux amis qui voulaient explorer les deux types d'événements, les repas gastronomiques et l'académie.

Nous voilà donc 38 en quatre tables de dix ou neuf convives. Avec les 57 vins, cela fait une académie particulièrement généreuse.

A propos de générosité, certains académiciens sont allés très loin et j'ai décidé que ma table de dix accueillerait les plus généreux. Qu'on en juge : les apports de vins des inscrits de ma table, plus les miens, représentent 36 bouteilles sur les 57 des quatre tables. Généralement, les participants aiment boire les vins qu'ils ont apportés. Il va falloir choisir dans leurs apports.

Ma table aura 19 vins des apporteurs et les 17 autres vins de leurs apports seront partagés aux autres tables en plus des apports de chacun des académiciens.

Cela donne le programme suivant :

Les champagnes : Champagne Perrier Jouët Brut sans année, Champagne Veuve Clicquot Brut sans année, Champagne Veuve Clicquot Brut sans année, Champagne Louis Roederer Brut sans année, Magnum Champagne Vranken 1976, Champagne Lanson black label, Magnum Moët et Chandon Cuvée 250^{ème} Anniversaire 1983, Magnum de Champagne Legras & Haas 1995.

La table 1 : Champagne Krug Private Cuvée étiquette olive, Meursault 1er cru Charmes 1931 de Roger Cavin (vidange), Blanc d'Algérie 1956 du domaine de la Trappe, Rosé d'Algérie 1945 du domaine Frédéric Lung, Sidi Brahim Rosé d'Algérie Vin fin Vieux 1961, Le Rabelais Algérie rosé 1952, Lung rosé Algérie 1942, Château Ausone 1937, Château Pichon Baron de Longueville 1928, Charmes Chambertin Louis Latour années 20 (vidange), Gevrey Chambertin 1er Cru Guichard Portheret 1929, Barolo 1912, Rouge d'Algérie 1947 du domaine Frédéric Lung, Moulin Touchais Anjou 1928, Haut Sauternes Boussay Cru Lamothe vers 1900.

La table 2 : Meursault Thomas Bassot 1966, Chassagne Montrachet 1947, Chablis Patriarche P&F 1943, Château Ferrand Pomerol 1983, Magnum de Château La Lagune 1970, Château Durfort-Vivens Margaux 1966, Volnay Lagrive 1953, Clos des Lambrays 1943 (mise marchand), Barolo Riserva Spéciale d'Aldo Conterno 1967, Riesling SGN Cru Eltviller Sonnenberg - Egon Mauer 1967, Château Gilette Crème de Tête 1937, Marc du domaine d'Ott 1929.

La table 3 : Pouilly-Fuissé maison de négoce 1948, Meursault Jaboulet Vercherre 1938, Côtes du Jura Rosé 1976, Château Lagrange 1975 (niveau bas), Château Trottevieille 1964, Château Calon Ségur 1973, Château Mouton Rothschild 1967 (niveau bas), Charmes Chambertin "union vinicole des propriétaires" 1959, Pommard La Commarine 1937, Gewurztraminer SGN Château d'Orschwiler 1989, Sainte Croix du Mont générique 1928.

La table 4 : Champagne Gosset Grand Millésime 1993, Chablis 1er cru Les Vaillons Alain Bayol 1984, Chablis Chanson P&F 1970, Château de Sales 1967, Château Haut-Bailly 1964, Fixin Clos du Chapitre Dufouleur & Fils 1959, Gevrey Chambertin Bouchard père et fils 1967, Château La Gardine Châteauneuf du Pape 1953, Vouvray Grde réserve cuvée Zoë Claude Villain Rochechouart 1990, Monbazillac Château de la Salagre 1945, Massandra White Muscat 1961.

Jamais nous n'avons eu autant de vins. Pour mesurer à quel point cette réunion est exceptionnelle, voici les différents millésimes qui sont présents. Il y en a 31 pour ces 57 vins : 1900, 1912, 1920, 1928 (3), 1929 (2), 1931, 1937 (3), 1938, 1942, 1943 (2), 1945 (2), 1947 (2), 1948, 1952, 1953 (2), 1956, 1959 (2), 1961 (2), 1964 (2), 1966 (2), 1967 (5), 1970 (2), 1973, 1975, 1976 (2), 1983 (2), 1984, 1989, 1990, 1993, 1995, sans année (6). C'est absolument hors norme.

Je redoutais la séance d'ouverture des vins qui représente un travail important mais plusieurs académiciens sont venus m'aider, accompagnés de vins pour donner du cœur à l'ouvrage aux ouvriers. Un **Champagne Jacquessin 741 ultra brut à dégorgement tardif** est rafraîchissant, tandis qu'un **Asti Gancia Spumante** très ancien est tout en douceur. Un **vin russe** est, comme on dit, hors de ma zone de confort car je n'ai pas de repère. Un ami alla même jusqu'à venir avec un **Madère** qu'il estime de **1800**. Je le verrais plutôt cinquante ans plus jeune. Avec cette aide et les 'carburants' ajoutés, l'ouverture fut rapide et nous avons occupé le temps à boire ces apports généreux et discuter de tout et de rien.

Le menu concocté par Adrian est : carpaccio de Saint-Jacques de Normandie, kiwi et tartare d'algues / terrine du chef, canard, cochon et pistache, sucrine marinée au sésame / agneau de nos plaines confit dans le grenache 12 heures, girolles et purée / trio de fromages affinés par la maison Bordier / chocolat Saint-Domingue, noix fraîches et orange confite.

Ayant un genou qui crie à l'aide lorsque je reste longtemps en position verticale, l'apéritif s'est pris assis, chacun étant à sa table. C'est dommage car les discussions avec l'ensemble des convives sont intéressantes, et on ne sait plus très bien ce qu'on boit lorsqu'on est servi de plusieurs champagnes en même temps. Mais on essaie de se repérer.

J'ai été très impressionné par le **Magnum de Champagne Legras & Haas 1995** d'une magnifique présence et par l'originalité extravagante du **Magnum Champagne Vranken 1976** tellement atypique et passionnant.

Pour ma table, le grand moment du repas allait être la présence de six vins algériens soit blancs soit rosés. Il convient de rappeler que c'est il y a plus de 45 ans que j'ai découvert chez un épicier du Perreux sur Marne les vieux vins algériens qui m'ont subjugué. J'en ai acheté massivement et quand j'ai écrit sur ces vins dès l'an 2000, plusieurs lecteurs intrigués ont eu la curiosité de s'y intéresser. Les prix ont augmenté et ces vins sont devenus presque introuvables et inaccessibles. Les plus curieux sont devenus des fidèles de l'académie ce qui explique cette mise en commun exceptionnelle.

Voici la brochette quasi irréaliste que nous avons partagée. Le **Blanc de Blancs Vin Fin extra-sec Alger Eschenauer années 50** est un vin d'une grande puissance et persuasif. Racé, son expression impressionne.

Le **Domaine de la Trappe Vin Fin Henri Borgeaud rosé Algérie 1956** est un vin plus calme mais lui aussi très expressif. Le **Frédéric Lung rosé 1945** est un vin totalement exceptionnel. Il est magique. Il combine la puissance des vins d'Algérie avec des accents gracieux. C'est l'élégance absolue.

Le **Frédéric Lung rosé 1942** est presque aussi grand que le 1945. Il joue juste un ton en dessous, mais reste exceptionnel.

Le **Rabelais Haut-Dahra rosé 1952** est très original. Il a un charme fou. C'est une autre acception du rosé algérien qui m'intéresse, car je suis plus habitué aux vins de Frédéric Lung. Il y a dans ce vin des notes de café.

Le **Sidi Brahim Vin Fin Vieux rosé Vins Vigna Chalon-sur-Saône 1961** pourrait être l'énigme dans un concours de dégustation à l'aveugle. Qui oserait dire Sidi Brahim en buvant ce vin puissant et expressif quand Sidi Brahim avait l'image d'un vin plus qu'ordinaire.

A ma table, nous sommes tous conscients de vivre un moment unique qui a toutes les chances de ne pas pouvoir se reproduire, puisque beaucoup de ces vins sont devenus introuvables. Mon classement de ces six vins est : **1 – Lung 1945, 2 – Lung 1942, 3 – Rabelais 1953, 4 – Blanc de Blancs années 50, 5 – Sidi Brahim 1961, 6 – La Trappe 1956.**

Autour de la table l'émotion est palpable. L'intensité de ces vins puissants et riches est étonnante. C'est un moment de l'histoire qui ne peut plus se poursuivre, puisque ces vins ne se font plus. Essayez de dire à vos amis : j'ai bu des rosés, d'abord d'Algérie, ensuite de plus de cinquante ans et on vous regardera comme une bête curieuse.

Il y a à notre table beaucoup d'autres vins. Le **Champagne Krug Private Cuvée étiquette olive** n'est pas ce qu'il aurait dû être avec énormément de sédiment. Certainement un problème de température de stockage.

Le **Meursault 1er cru Charmes 1931 de Roger Cavin** au niveau très bas s'est montré très au-dessus de mes attentes, avec une personnalité préservée.

Le **Château Ausone 1937** est une merveille. Son parfum est d'une noblesse certaine et le goût intense et racé signe un vin au sommet de son art. Le **Château Pichon Baron de Longueville 1928** est lui aussi d'un magnifique accomplissement, millésime oblige. J'avais apporté ces deux bordeaux et je suis heureux qu'ils se soient montrés d'un niveau aussi grand.

J'ai moins de souvenirs du **Charmes Chambertin Louis Latour années 20** et j'ai le souvenir que le **Gevrey Chambertin 1er Cru Guichard Portheret 1929** représente dignement le caractère mythique de son année.

Le **Barolo 1912** est un très beau Barolo qui n'a pas l'émotion d'un Barolo 1920 qui m'avait subjugué. Il est toutefois de belle prestance.

Le **Rouge d'Algérie 1947 du domaine Frédéric Lung** me donne un coup de poignard dans le cœur car il est absolument parfait, riche, ample, une merveille.

Les deux liquoreux, **Moulin Touchais Anjou 1928** et **Haut Sauternes Boussay Cru Lamothe vers 1900** ont joliment joué leur partition mais le Haut-Sauternes qui n'avait aucune étiquette est apparu pour nous tous comme plus probablement des années 30 du fait de sa fraîcheur gracile.

Pour faire un classement global des vins de ma table il faudrait mêler les rosés algériens avec les autres vins, ce qui me paraît difficile aussi hors rosés je classerais : **1 – Frédéric Lung 1947, 2 – Ausone 1937, 3 - Pichon Baron 1928, 4 – Barolo 1912.**

Si je mêlais les deux classements, ce serait : 1 – Lung rouge 1947, 2 – Lung rosé 1945, 3 – Ausone 1937, 4 – Lung rosé 1942. On l'aura compris, j'aime les vieux vins algériens.

Cette académie fut exceptionnelle pour toutes les tables, dans une ambiance amicale et attentive. Vivement la 40^{ème} séance de l'académie des vins anciens qui se tiendra le **6 juin 2024**.

Amicales salutations de François Audouze