



La généreuse 43<sup>ème</sup> séance de l'Académie des Vins Anciens, un repas de famille et un déjeuner au restaurant le Petit Sommelier avec des amis que je n'avais pas revus depuis plus de soixante ans.



Le **Cru de Coy Enclave Yquem 1923** à la belle capsule est tellement magique qu'il est le second de mon vote.

L'académie des vins anciens, pour sa 43<sup>ème</sup> édition, se tient au restaurant Macéo. Les vins affectés à chaque table ont été indiqués dans le bulletin 1079. Il est intéressant de voir les millésimes qui seront bus à chaque table :

Table 1 : 1903 - 1923 - 1929 - 1933 - 1937 - 1937 - 1943 - 1947 - 1948 - 1959 - 1972 - 1972 - 1975 - 1978 - 1985.

Table 2 : 1923 - 1937 - # 1950 - 1952 - 1955 - 1955 - 1959 - 1966 - 1967 - 1975 - 1981 - 1982.

Table 3 : 1934 - 1945 - 1947 - # 1950 - 1959 - 1970 - 1970 - 1971 - 1975 - 1983 - 1987.

Jamais nous n'aurons eu à l'académie autant de millésimes mythiques, avec 23 vins d'avant 1960. C'est vraiment une académie de vins anciens.

Béatrice, l'amie qui range les bouteilles vides dans la grande salle où je garde les plus belles m'a aidé à rassembler tous les vins de cette séance que j'avais reçus. Elle va aider à l'ouverture des vins et ensuite

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

fera le service des vins d'une des tables, en complément du service fait par **Adrian Williamson**, le directeur du restaurant et par l'un des serveurs.

Des amis me rejoignent pour l'ouverture des vins. Beaucoup de bouchons sortent déchiquetés car il y a des goulots non cylindriques dont les surépaisseurs déchirent le liège. Quelques vins ont des odeurs de bouchon qui disparaîtront peut-être. Les bouchons des deux vins du domaine de la Romanée Conti sont les plus durs à tirer. L'un d'eux tombe dans le liquide et Béatrice arrivera à l'extraire et à remettre le vin dans la bouteille.

Les amis des ouvriers sont généreux. L'un ouvre un **Pouilly-Fuissé Pascal Renaud Vieilles Vignes 2021** simple mais agréable à boire. Un autre a apporté un **Puligny-Montrachet Clos de la Garenne Alvine Pernot 2022** que je trouve gourmand, rond et joyeux. Un autre ami a apporté un **Riesling allemand Fritz Schäfer 1970** qui a le charme des vins doux allemands. Un autre a apporté un **Chassagne-Montrachet Caroline Morey 2022** délicat. C'est la 'débouche' de générosité.

Un fidèle académicien a apporté un comté 36 mois et un camembert à la truffe noire qui ont mis en valeur les vins jeunes de cette séance d'ouverture des vins.

Comme si nous manquions de vins alors que l'apéritif n'est pas encore lancé, nous ouvrons l'un des trois **Champagne Canard Duchêne 1973** que j'ai apportés et je le trouve beaucoup plus charmant que ce que j'attendais.

Les participants arrivent et sont à l'heure ce qui permet de lancer l'apéritif. Le **Magnum Champagne Charles Heidiseck Brut réserve # 1985** est de belle présence mais il apparaît que le **Magnum Perrier-Jouët Grand Brut NV (# 1970 à 1980)** est beaucoup plus élégant et fin, de grand plaisir et le Champagne Canard Duchêne 1973 est le plus gourmand.

Nous passons à table. Le menu préparé par le **chef du Macéo** est : Saint-Jacques en carpaccio, vinaigrette de clémentine, huile basilic et endive rouge / foie gras de canard mi-cuit, condiment coing, pain de campagne / canette de barbarie et topinambour caramélisé, oignons au vin rouge / trio de fromages de saison de Jean-Yves Bordier / tarte Tatin, feuilletage maison.

Mis à part le carpaccio de Saint-Jacques d'une acidité difficile à supporter pour les vins, le menu bien exécuté a servi de support élégant pour tous les vins.

Je ne commente que les vins de ma table alors qu'il y en a trois.

Le premier vin du repas est le **Champagne Dom Pérignon 1978**. Il est large et plaisant, si facile à boire car il est convaincant. C'est un grand champagne.

Le **Champagne Cristal Roederer 1947** a une couleur très foncée. Lorsqu'on s'habitue à son goût on comprend que ce champagne est raffiné, un peu fatigué, mais porteur d'une belle élégance. On l'aime.

Le **Vouvray Clovis Lefèvre 1959** a un nez de bouchon qui n'apparaît pas trop en bouche. Le vin qui hésite entre vin sec et vin doux a relativement peu d'intérêt.

Le **Château Laville Haut-Brion Blanc 1948** est fortement ambré ce qui est curieux pour ce vin qui garde le plus souvent une couleur claire sans aucun signe d'âge. Le vin est bon mais pas complètement parfait.

Un ami a apporté un **Double magnum de Château Gazin Pomerol 1975** qui est partagé entre toutes les tables. Je le trouve élégant, précis et de grand plaisir. C'est un pomerol de belle race et agréable à boire.

Le **Château Mauvezin Saint-Emilion 1937** a tout le charme des vins de 1937. Il est extrêmement élégant et a conservé une belle jeunesse.

Le **Château Mouton-Rothschild 1929** est un grand vin solide et noble. Quel beau cadeau de l'ami qui l'a apporté. Il est servi en même temps que le **Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1929** que je trouve plus brillant et plus profond que le très beau Mouton. Avoir ces deux vins de 1929 dans un dîner de l'académie est un privilège lié à la générosité des académiciens.

Je savais depuis longtemps que le **Château Trotanoy Pomerol 1943** est un vin brillant. Et il l'est. Quel plaisir et quelle jeunesse ! Il est d'une grande précision raffinée.

Un ami a apporté le vin le plus vieux du repas, un **Vosne-Romanée non-identifié 1903**. En le goûtant, je ressens un choc. Ce vin me fait entrer dans le monde des 'vrais' vins anciens, dans 'mon' monde et je suis complètement ému. Mon cerveau voyage dans ce monde avec émotion et j'adore ce vin, de quelque domaine qu'il vienne. C'est un choc de bonheur.

Lors du discours du début de repas, j'avais dit que la générosité est comme le jeu de jokari. Quand on lance la balle très fort et très loin, elle revient très fort et très loin. Un jeune ami, pour sa première académie, a apporté un vin de la Romanée Conti de 1972. J'ai renvoyé la balle en apportant aussi un vin de la Romanée Conti de 1972. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1972** de ma cave est hélas peu convainquant, fatigué et imprécis.

Heureusement, **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1972** du jeune nouveau est beaucoup plus agréable à boire. Il a de légers signes de fatigue, mais on le boit avec plaisir car il a les attributs terriens du domaine.

Ce qui est fascinant avec les vieux Châteauneuf-du-Pape c'est qu'ils ne montrent aucun signe d'âge et restent joyeux et gourmands. Le **Châteauneuf-du-Pape Bessac Monopole 1933** est un vin de pur plaisir, qui se boit avec bonheur. Il a tout pour séduire.

Le **Châteauneuf du Pape, cardinal de Saint-Ange 1937** n'a pas le caractère brillant du 1933 mais il est extrêmement agréable à boire lui aussi.

J'ai voulu répondre à la générosité de mes voisins de table en apportant un vin que j'adore, le **Cru de Coy Enclave Yquem Sauternes 1923**. La robe est très foncée, la bouteille soufflée est très ancienne et la capsule dorée était brillante comme un bijou. Ce sauternes est miraculeux. Il est large est complexe, gourmand et très long. Il est mis en valeur par la tarte Tatin. C'est un bonheur pur.

Je crois que nous n'avons jamais eu un programme aussi riche que celui-ci. Il y a eu quelques vins faibles, mais très peu.

Mon classement serait : **1 - Vosne-Romanée non-identifié 1903, 2 - Cru de Coy Enclave Yquem 1923, 3 - Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1929, 4 - Château Trotanoy Pomerol 1943, 5 - Châteauneuf-du-Pape Bessac Monopole 1933, 6 - Double magnum Château Gazin Pomerol 1975.**

Ce qui est intéressant c'est le nombre de très jeunes amateurs qui se passionnent pour les vins anciens. La relève de ce que j'ai créé avec cette académie sera sans doute active, au moment où je me retirerai pour que se perpétue l'amour des vins anciens. Il n'y a pas eu d'académie aussi généreuse que celle d'aujourd'hui.

Nous recevons à **déjeuner** nos deux filles et l'une de nos petites-filles. J'ai trouvé en cave une bouteille de champagne dont le papier de l'étiquette est fatigué, avec des parties déchirées, ce qui ne me permet pas de savoir si le champagne est millésimé ou non.

C'est un **Champagne Taittinger Brut probablement années 50 ou 60**. A l'ouverture, il a eu, au moment où j'ai essayé d'extraire le bouchon, une esquisse de pschitt, expulsant quelques bulles. C'est une belle surprise. Au service des premières gouttes on voit une belle couleur de mangue claire et de petites bulles discrètes. En bouche, je suis subjugué. Ce champagne a une personnalité affirmée, un fruit expressif, et un goût de rêve. Quel grand champagne ! Il est gourmand, joyeux. Un rêve. Il joue dans la cour des plus grands champagnes anciens. Avec une terrine de jambon persillé, c'est un bonheur rare.

J'ai choisi en cave un **Gevrey-Chambertin Charles Viénot 1949** de niveau assez bas. Le risque existe mais il faut toujours donner une chance au vin. Le bouchon vient en charpie, ayant perdu toute cohérence. L'odeur me fait penser à un mot que je ne veux jamais prononcer, le mot « madérisé », car il est souvent utilisé à contre sens. Un vin évolué n'est pas madérisé. Et ce mot qui m'était venu en tête n'est pas approprié car servi sur un délicieux poulet, le vin de Bourgogne montre une intéressante personnalité de vin ancien. C'est un vin qu'il faut savoir lire. Si on s'en tient à sa fatigue, on ne verra

pas qu'il a des accents nobles d'un vigneron qui a compté dans l'histoire du vin. Et à vrai dire, avec tous ses défauts, je l'adore car entre les lignes, le message est d'un grand intérêt. Il est plus que probable que je ne le mettrais pas dans un de mes dîners, mais en famille, ce vin se libère de ses faiblesses.

Ma fille a apporté des 'merveilleux', des gourmands desserts. Je pense à ouvrir un **Champagne Krug Private Cuvée années 60** d'un groupe de vins achetés ensemble qui m'ont souvent fait d'immenses plaisirs. Mais avant le dessert nous mangeons un camembert Jort avec une étiquette sur fond en carton qui est censé être moins bon que celui au couvercle en bois. Celui-ci semble ne pas respecter la différence hiérarchique car il est divin. Et l'accord Krug et Jort fonctionne aussi bien que l'accord Jort et champagne Salon.

L'accord avec le merveilleux au chocolat que j'ai choisi est agréable et facile. Le Krug est une petite merveille. Le champagne noble et strict est frais et intense, d'une fluidité en bouche étonnante. Mais j'ai quand même une préférence pour le Taittinger de ce repas, qui offrait un fruit beaucoup plus rond et charmeur.

Les réunions de famille me permettent d'oser ouvrir des vins plus difficiles car plus risqués et comme dit l'adage, la fortune sourit aux audacieux.

Mon frère organise une **rencontre avec des amis d'enfance**, que je n'ai pas vus depuis plus de soixante ans. Cette idée est excitante.

Je propose que nous nous retrouvions à huit au **restaurant Le Petit Sommelier** car les amis, généralement bretons, reprendront un train à la gare Montparnasse. J'aime ce restaurant de **Pierre Vila Palleja** car la carte des vins est une des plus belles de Paris.

Pour ne pas passer trop de temps à choisir les vins en fonction des plats de chacun, car nous nous rencontrerons pour évoquer le passé et le présent, j'ai suggéré à mon frère que j'offrirais les vins du repas, ce qui évitera tout problème de choix et fera gagner du temps.

Je suis donc arrivé à 11h30, avec une heure d'avance, et j'ai pu étudier la carte des vins qui propose un nombre élevé de vins tentants. J'ai noté sur un carnet au moins quatre vins par couleur entre champagnes, blancs, rouges et liquoreux.

Les amis arrivent. Je reconnais certains instantanément mais pour d'autres, c'est plus difficile. Nous sommes tous heureux de nous revoir. Le menu est proposé sur un panneau de bois où il est écrit à la craie en vraiment très petits caractères. Les choix sont assez regroupés et plusieurs ont comme moi demandé le foie gras en entrée et le lièvre à la royale comme plat.

Nous commençons à boire un **Champagne Charles Heidsieck Brut sans année** qui a une belle bulle et un joli parfum et surtout une belle longueur. Nous apprécions tous ce beau champagne.

Pour le foie gras j'ai demandé un **Champagne Philipponnat Blanc de Noirs Extra-Brut 2018**. C'est un champagne raffiné, plus strict et plus volontaire que le Charles Heidsieck, et qui convient parfaitement au foie gras délicieux, de belle personnalité.

Pour le lièvre à la royale, la jeune charmante serveuse avait repoussé chacune de mes propositions qu'elle trouvait trop légères pour le plat, sachant que j'avais choisi avant de savoir que nous prendrions du lièvre. J'ai donc demandé la carte des vins et j'ai choisi une **Côte Rôtie Chapoutier 1985**. La serveuse une fois de plus me dit que cela n'ira pas. J'ai décidé de persister et de 'signer' pour ce vin qui s'est révélé exceptionnel, d'un charme et d'une douceur spectaculaires, et parfait pour le lièvre à la royale.

Un café gourmand a permis de conclure ce beau repas. La résurgence de moments anciens était d'une fraîcheur émouvante. Je respirais des bouffées de souvenirs de notre jeunesse folle avec un bonheur rare. Chacun était souriant et joyeux. De tels moments ne sont que du bonheur. Quelle chance !

Amicales salutations de François Audouze