



La 44ème séance de l'Académie des vins anciens au restaurant Macéo et premier déjeuner de vacances au restaurant L'Aventure



Cet **Vin de L'Etoile vin du Jura 1955** est celui qui m'a le plus ému parmi les vins très passionnants de la 44è Académie.

La 44^{ème} **séance de l'Académie des vins anciens** se tient au **restaurant Macéo**. Nous sommes 30 personnes réparties en trois tables et les vins annoncés pour chaque groupe sont les suivants.

Les vins de l'apéritif : **Jéroboam Champagne Lanson Brut sans année - Magnum de Champagne Heidsieck sans année.**

Les vins de la table 1 : **Champagne Veuve Clicquot années 80 - Champagne Henriot Souverain 1961 - Vin de L'Etoile vin du Jura 1955 - Château Latour a Pomerol illisible vers 1960 - Château Cheval Blanc sans année vers 1960 - Château Desmirail 1928 - Château Margaux 1959 - Pommard Comtes Armand 1959 - Mouton Rothschild 1943 - Mouton Rothschild 1966 - Nuits-Cailles de Morin 1947 - Corton Joseph Drouhin 1937 - Vouvray Demi sec 1929 - Château Doisy-Daëne 1969 - Sauternes Lahon années 60.**

Les vins de la table 2 : **Champagne Canard Duchêne 1973 - Champagne Legras & Haas 1983 - Château Carbonnieux blanc 1948 - L'étoile 1967 - Château Grand La Lagune Haut Médoc 1970 - Château La Croix Pomerol 1962 - Château La Fleur Pétrus Pomerol vers 1970 - Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac 1962 - Bourgogne Louis Latour ssE - Richebourg Bichot 1957 - VINO di Carema 1964 - Vega Sicilia Unico 1970 - Château Filhot 1975.**

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Les vins de la table 3 : **Chassagne Montrachet 1966 - Louis Latour Montrachet 1988 - R.Lopez de Heredia Vina Tondonia Blanco Plantation 1938 - Château Grand La Lagune Haut Médoc 1970 sans étiquette - Château Giscours Margaux 1969 - Château Giscours Margaux 1967 - Château Lafite Rothschild 1973 - Magnum Talbot 1964 - Château Cheval Blanc sans étiquette année vers 1960 - Château Lynch Bages 1964 - Château Latour 1964 - Federico Paternina Gran Reserva 1928 - Langoiran 1949 - Château Sigalas Rabaud 1967.**

Vers 16 heures j'arrive au restaurant Macéo avec tous les vins. Avec **Béatrice Girod** qui m'aide beaucoup à tous les stades de ces repas nous rangeons les vins par ordre de service pour chaque groupe. Je commence les ouvertures par le magnum de Mouton Rothschild 1943. Le parfum est agréable mais fort curieusement je constaterai quelques heures plus tard que le vin a perdu ses senteurs pour d'autres plus vinaigrées. Vers 17 heures arrivent plusieurs amis avec leurs outils, qui m'aideront à ouvrir tous les vins. Selon la tradition les ouvriers sont venus avec des vins qui doivent donner du cœur à l'ouvrage. Un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** a un niveau assez bas et ne se montre pas au niveau qu'il devrait avoir, fatigué et sans plaisir.

Un **Champagne Dom Pérignon 1971** apporté par le même ami est loin d'être au meilleur de sa forme mais il est plus buvable.

Nous bavardons en travaillant et c'est un groupe d'ouvriers joyeux et motivés. Les bordeaux rouges sont très nombreux et ont des parfums très engageants.

Pour la première fois à l'académie, l'apéritif se fera assis. Le **Jéroboam de Champagne Lanson Black Label Brut sans année** très probablement des années 90 me plaît énormément. Il est d'une vivacité très forte et l'on ressent l'effet du volume de la bouteille car le champagne est plus large et plus généreux. Je suis très fortement impressionné par la vivacité de ce champagne.

Le **Magnum de Champagne Heidsieck sans année** probablement des années 90 voire de fin des années 80 est très différent. Il est plus consensuel, rond et agréable, mais je préfère l'énergie du Lanson.

Les gougères servies avec les champagnes sont excellentes et de taille inhabituelle tant elles sont grosses. Une gougère suffit.

Le **menu préparé par le restaurant Macéo** est : Gougère / haddock fumé, pommes de terre en salade tiède et crème légère / foie gras de canard mi-cuit et pain de campagne toasté / haut de cuisse de volaille mariné au yaourt et à la sauge, printanière de légumes, jus au poivre / trio de fromages affinés de chez Monsieur Bordier / portokalopita, gâteau à l'orange et yaourt grec.

Je suis très heureusement surpris par la qualité du haddock absolument délicieux.

Le **Champagne Veuve Clicquot années 80** est un très agréable champagne, entré dans une phase de maturité qui lui convient bien.

Le **Champagne Henriot Souverain 1961** est d'un équilibre exceptionnel. Il a une énergie remarquable et donne une sensation de perfection. Quel bonheur que ce vin équilibré et parfait.

Ave le **Vin de L'Etoile vin du Jura 1955** je vais vivre une idylle et j'ai vu que les amis de ma table sont aussi très étonnés. L'un d'eux dira, sans être contredit, que ce vin pourrait avoir cinq ans seulement, et on le croirait. Ce vin d'une fraîcheur inattendue a un registre floral très marqué. Mon émotion est forte et je dirai que c'est un vin de bonheur dont le finale a des saveurs de fleurs.

Le **Château Latour à Pomerol sans étiquette vers 1960** me séduit immédiatement par son parfum délicat. Tout en lui est d'une grande harmonie. Le mot qui vient est velours. Ce vin va m'offrir un enthousiasme qui ne fera que croître.

Le **Château Cheval Blanc sans étiquette vers 1960** a beaucoup plus d'énergie et d'opulence que le précédent. Il a une présence affirmée et forme un contraste intéressant avec le velours du Latour à Pomerol.

Le **Château Desmirail 1928** est très représentatif du millésime, large, serein et d'une grande complexité. Mais je trouve sa puissance et sa longueur un peu limitées.

Le **Château Margaux 1959** est élégant et son parfum est particulièrement séduisant. Il est soyeux quand le Latour à Pomerol était velouté. J'aime son charme, propre à ce brillant vin dans une grande année.

Le **Château Mouton Rothschild Magnum 1943** hélas a une acidité qui perturbe le plaisir. C'est une déception par rapport à ce que le nom pouvait promettre et par rapport aux premières senteurs que j'avais aimées.

Le **Château Mouton Rothschild 1966** a un parfum nettement plus agréable que le précédent, il montre une belle jeunesse et une grande fraîcheur.

Le **Pommard Comtes Armand 1959** nous fait entrer dans le monde des bourgognes et le mot « sexy » apparaît spontanément. C'est probablement le vin dont le vocabulaire est le plus riche, par son charme, sa sensualité et sa séduction. Ce vin de belle fraîcheur a tout pour lui.

Le **Nuits-Cailles Morin Père & Fils 1947** a été apporté par un ami qui sait que je suis un amoureux transi du Nuits-Cailles Morin Père & Fils 1915 que j'ai bu une quinzaine de fois et qui, chaque fois qu'il apparaissait dans un de mes dîners, était toujours dans les trois premiers. Alors, il y a une fidélité pour un style qui me touche depuis longtemps.

Le **Corton Joseph Drouhin 1937** est d'une année tout en subtilité. Je sens l'élégance et l'onctuosité mais il y a un contraste entre un nez peu engageant et une bouche séduisante. Pour moi ce vin a un pouvoir d'envoûtement.

Le **Vouvray Demi sec 1929** est un vin aux saveurs peu familières mais intéressantes. Ce vin est fort agréable et très plaisant sur le dessert.

Le **Château Doisy-Daëne 1969** est un Barsac de belle facture, très représentatif de son appellation.

Je n'ai pas goûté le **Sauternes Lahon années 60** que j'avais pourtant apporté.

J'avais apporté beaucoup de Bordeaux des années 60 qui se sont montrés excellents. Lorsque nous avons essayé de désigner le gagnant des vins de notre table, une majorité de mes amis ont choisi le Château Cheval Blanc années 1960 qui effectivement est d'une pureté absolue. Mais comme je le connais bien, j'ai désigné le **Vin de L'Etoile vin du Jura 1955** car c'est celui qui m'a fait explorer des saveurs infinies.

L'ambiance de notre table était particulièrement amicale et lorsque je suis allé saluer les deux autres tables, j'ai ressenti des amis heureux.

Dans mon discours d'introduction de cette séance, j'ai expliqué pourquoi je ne pourrais plus gérer l'intendance et l'organisation des séances de l'académie et **Béatrice Girod** a accepté de gérer l'organisation de l'académie pour laquelle elle a apporté énormément de soutien. Elle gèrera avec l'assistance de **Claudia Machado** ma secrétaire.

L'académie des vins anciens continuera à vivre et je continuerai à apporter de nombreuses bouteilles, peut-être pas autant que cette fois-ci où j'ai apporté en convertissant en équivalent bouteilles 18 bouteilles. C'est trop, mais c'est parce que j'avais cette nouvelle à annoncer.

Béatrice n'aura aucun mal à faire salle comble, car tous les participants de cette 44^{ème} académie n'ont qu'une envie : recommencer !

Nous sommes invités par des amis à **déjeuner au restaurant L'Aventure**. C'est un endroit que j'apprécie énormément et où j'ai la chance de pouvoir apporter des vins. J'ai choisi parmi les vins possibles un **Champagne Réserve Grand Trianon A. Rothschild & Cie 1964** dont l'étiquette est extrêmement vieille France, un peu surannée mais très jolie. Et j'ai choisi aussi une **Côte Rôtie La Mouline E. Guigal 2005**.

.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Il fait une chaleur extrême aussi j'ai apporté les vins protégés par un sac isotherme. Dès que j'arrive, je demande des seaux à glace pour maintenir la température des vins. J'ouvre les deux vins avant que les amis n'arrivent. Le bouchon du champagne de 1964 se brise puisqu'en tournant, le bas du bouchon reste collé au goulot.

Mais le parfum du champagne est très plaisant. Et tandis que la Côte Rôtie 2005 a un bouchon qui vient entier et un parfum qui est très prometteur, les amis arrivent. Notre ami a apporté un Château Palmer 2010 au niveau parfait qui promet.

Le champagne Rothschild de 1964 a une couleur ambrée et son goût est d'une douceur invraisemblable. Beaucoup d'amateurs diraient immédiatement que le champagne est madérisé, expression dont j'ai une horreur absolue. Car c'est une incompréhension totale du monde des champagnes anciens. Les champagnes anciens n'ont rien de commun avec les champagnes jeunes.

Le pétillant est toujours là, mais la bulle a disparu. Et ce champagne est extrêmement agréable à boire, très doux, très subtil, et avec les moules gratinées cuites à l'ail, l'accord est absolument plaisant.

Nous avons commandé des langoustes qui arrivent cuites à la perfection. Et le **Château Palmer 2010** est d'une puissance incroyable. C'est un vin extraordinaire d'énergie, de solidité et l'accord avec la langouste se fait naturellement.

Vient ensuite la Côte Rôtie, la Mouline 2005 de Guigal. Et c'est une autre planète, c'est autre chose. Ce vin est tout en charme et tout en longueur, une longueur qui est infinie. Et le contraste est très fort. Et je pense qu'on doit aimer les deux : le Château Palmer pour sa puissance et la Côte-Rôtie pour sa délicatesse et une longueur infinie. Et nous, profitons de l'accord dans les deux cas avec une jouissance certaine.

Au moment du fromage, j'ai demandé pour les deux rouges du fromage et j'ai commandé un comté et un Saint-Marcelin. Dès que j'ai vu ce fromage, j'ai dit à mon ami : l'accord avec le Palmer sera immense. Et effectivement, l'accord du Saint-Marcelin avec le Château Palmer est subjuguant, beaucoup plus percutant que ce qu'il pourrait être avec la Côte-Rôtie. Cela m'arrive souvent qu'en voyant un fromage, je sais immédiatement quel vin lui conviendra. Et je n'ai aucune idée de la façon de le justifier.

Julien, le propriétaire du restaurant "L'Aventure" ne pouvait être là car il allait à l'enterrement d'un de ses proches. Mais comme c'était mon premier repas de l'été, j'ai demandé que l'on fasse comme si c'était mon anniversaire pour que l'on ait la cérémonie classique, où une musique tonitruante fait que tout le monde applaudit surtout quand je souffle une bougie.

Ce fut absolument charmant et m'a permis de converser avec un client d'une autre table qui, comme par un hasard incroyable, est né six jours avant moi.

Si l'on veut synthétiser les vins de ce repas, le champagne Rothschild 1964 est tout en douceur, le Château Palmer 2010 est d'une puissance extrême et vraiment convaincante, et la Côte Rôtie La Mouline 2005 de Guigal est d'un charme et d'une longueur infinie.

Ce premier déjeuner d'été est un bonheur absolu.

Amicales salutations de François Audouze