



wine-dinners

31<sup>ème</sup> séance de l'académie des vins anciens.



Ce **Kebir-Rosé Frédéric Lung 1949** fait partie des vins que j'adore, d'une époque où l'Algérie faisait des vins de très grande qualité. Il a brillé lors de ce repas.

La **31<sup>ème</sup> séance de l'académie des vins anciens** se tient comme à l'accoutumée au **restaurant Macéo**. Nous sommes 31 répartis en trois tables, avec trois groupes de vins à déguster. Il y a 48 vins au programme, dont 24 de ma cave, mais le décompte précis est impossible tant certains académiciens généreux ont eu à cœur de rajouter des flacons, notamment lors de la cérémonie incontournable de l'ouverture des vins.

C'est à 16 heures que commence l'ouverture des vins. Les vins étaient dans ma cave depuis quelques semaines, emballés en caisses il y a une semaine, et apportés au restaurant par **Béatrice**, dont l'aide m'est précieuse, avec 128 verres Riedel que je prête pour les séances de l'académie. Il faut déballer les vins enveloppés dans du papier journal, les disposer dans l'ordre de dégustation, faire les photos et le travail commence. J'avais envie d'utiliser le Durand, outil qui combine un tirebouchon et un bilame, mais cet outil déchire les bouchons. Et surtout, dès le premier bouchon d'un Pouilly-Fuissé 1959, un morceau tombe dans le liquide, ce qui me dissuade de continuer ainsi. Je prends mes outils habituels.

Je suis rapidement rejoint par des amis parmi les plus généreux qui viennent m'aider et encourager le moral des ouvriers par quelques petits flacons. Je dis « petits », mais Romain débouche un jéroboam de **Champagne Pommery 1973**. Il est fou. Ce champagne accuse son âge, mais il a énormément de personnalité sur une ossature d'acidité convaincante. C'est un champagne ancien qui raconte de belles histoires. Philippe a apporté un **Tavel années 40/50** au nez délicieux mais à la bouche un peu plate et un **Cramant années 60**, délicat et encore pétillant. Mais pendant ce temps-là, je continue à ouvrir, constatant un phénomène que je remarque de plus en plus, le rôle de la météo, qui doit avoir une influence sur le comportement des bouchons. En effet un nombre très important de bouteilles ont des bouchons dont le liège collé au verre ne veut pas se décoller, ce qui entraîne que le bouchon vient en charpie. Avec l'aide de mes amis, l'ouverture d'une quarantaine de bouteilles n'a pris que deux heures, alors que dans d'autres séances on dépasse les trois heures. Aucun des vins ne me

**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)**

semble devoir être écarté. Les nez les plus charmants sont ceux des liquoreux, ce qui est habituel et les nez les plus puissants sont ceux des Gewurztraminer Jean Biecher 1959. Les nez du Pommard 1961 et du F. Lung 1947 sont d'un charme envoûtant.

J'ai le temps de me changer après cette séance d'ouverture très physique, et les académiciens arrivent petit à petit. A l'apéritif il y a le **Champagne Le Brun De Neuville Millésime 2003** jeune, classique, qui ouvre bien le bal. Le suivant, le **Champagne Pol Roger non millésimé années 80/90** a un nez puissant et joyeux. En bouche le champagne est épanoui, droit, direct et généreux, ensoleillé. On le boit avec beaucoup de plaisir. Le Pommery 1973 en jéroboam complète la série des champagnes d'apéritif et nous passons à table.

Le menu composé par le restaurant Macéo est : saumon délicatement fumé par nos soins, melba à l'encre de seiche, crème citronnée / pissaladière au Bleu de Gex, poires & noix de Grenoble / coq mijoté à la lie de vin rouge, lard fumé & champignons boutons / fromages variés, dont ceux d'académiciens / gâteau aux noix façon pain perdu, dattes Mejhoul.

Les vins des trois groupes incluant ceux de l'apéritif sont répartis ainsi.

**Groupe 1** : Champagne Le Brun De Neuville Millésime 2003, Champagne Pol Roger NM (années 80/90), Champagne Pommery 1973 jéroboam, Champagne Veuve Clicquot Rare Rosé Vintage 1985, Pouilly-Fuissé Remoissenet P & F 1959, Y d'Yquem 1985, Meursault-Charmes Brunet Bussy 1957, Vieux Château Bourgneuf Pomerol 1976, Château de Sales Pomerol 1976, Château Canon 1962, Château Cantenac-Brown 1949, Clos Fourtet Saint-Emilion 1945, Cahors Clos de Gamot 1918, Château Beychevelle 1916, F. Lung Rouge d'Algérie domaine Frédéric Lung 1947, Royal Kébir Frédéric Lung rosé 1949, Gewurztraminer Jean Biecher 1959, Château Laroque Sauternes 1951, Tokaji Aszu Eszencia 1988.

**Groupe 2** : Champagne Le Brun De Neuville Millésime 2003, Champagne Pol Roger NM (années 80/90), Champagne Pommery 1973 jéroboam, Champagne Pommery 1961, Vin Blanc sec du Château Roumieu 1959, Château Pichon Lalande Pauillac 1975, Château Fonbadet Pauillac 1990, Vieux Château Bourgneuf Pomerol 1976, Château de Sales Pomerol 1976, Château Soutard Saint-Emilion 1962, Château Beychevelle 1959, Amarone Bertani 1961, Gewurztraminer Jean Biecher 1959, Château Mayne Bert Haut Barsac 1939, Château Cantegril Sauternes 1922, Tokaji Aszu Eszencia 1988.

**Groupe 3** : Champagne Le Brun De Neuville Millésime 2003, Champagne Pol Roger NM (années 80/90), Champagne Pommery 1973 jéroboam, Muscadet Sèvre & Maine Domaine de Chasseloir 1958, Vin jaune Caveau des Capucins Arbois Rolet P&F 1966, Château Gruaud Larose 1984, Château Talbot 1986, Château Bel Air Marquis d'Aligre Margaux 1970, Vieux Château Bourgneuf Pomerol 1976, Château de Sales Pomerol 1976, Château Carbonnieux rouge 1959, Pommard Jessiaume Père & Fils 1961, Castello di Montalbano, Vino Spanna du Piémont 1947, Gewurztraminer Jean Biecher 1959, Château du Roc Sainte Croix du Mont 1973, Tokaji Aszu Eszencia 1988.

Je suis dans le groupe 1. Le **Champagne Veuve Clicquot Rare Rosé Vintage 1985** est très agréable. Dans un dîner normal, il offrirait beaucoup de plaisir. Mais dans un dîner de vins anciens, Il est un peu discret. Il est bon mais ne trouve pas sa place spontanément.

Le **Pouilly-Fuissé Remoissenet P & F 1959** a un parfum étonnant de générosité. Le vin a une belle acidité qui porte un beau message. C'est un vin dont on se régale car il fait entrer dans le monde des vins anciens de bien belle manière. Il est aussi très gastronomique. Pour certains nouveaux académiciens, ce premier vin ancien est porteur d'énigmes. Comment un vin de cet âge peut-il créer de telles émotions ?

On a avec l'**Y d'Yquem 1985** la même réaction qu'avec le Veuve Clicquot de la même année. Il est d'une année que j'adore pour Y. Il est puissant, il a un beau fruit généreux mais le 1959 est trop entreprenant pour lui laisser la vedette.

Le **Meursault-Charmes Brunet Bussy 1957** n'était sur aucune liste de vins des groupes et je ne savais pas qui l'a apporté et j'ai constaté qu'en fait j'en suis l'apporteur. Il règle définitivement la question de la guerre des anciens et des modernes pour les blancs car sa noblesse, sa vivacité et son expression racée le mettent en tête du groupe des blancs. 1959 et 1957 surclassent les deux 1985, du moins en ce dîner. Le saumon est très judicieux, surtout avec le Pouilly-Fuissé.

Chaque table a eu des bouteilles des deux pomerols 1976 que j'ai apportés. Le **Vieux Château Bourgneuf Pomerol 1976** est une très heureuse surprise. Alors que l'on attendrait le **Château de Sales Pomerol 1976** en tête des deux on constate que la joie de vivre et la douceur sont du côté du Bourgneuf, alors que la charpente et la structure très droite sont du côté du château de Sales. Les deux vins sont très agréables à boire.

Dans la série suivante il y a deux vins très disparates et aussi avec des expressions opposées. Le **Château Canon 1962** est dans une belle expression de grâce et de raffinement. Le **Château Cantenac-Brown 1949** est plus guerrier, solide, jouant sur la richesse de sa structure. Il a un grain très lourd et truffé. Cette série est plus passionnante que la précédente et plus dans la cible de l'académie.

J'insiste fortement auprès de mes convives de table pour qu'ils mesurent la chance inouïe d'avoir quatre vins exceptionnels servis en même temps : Clos Fourtet 1945 - Cahors Clos de Gamot 1918 - Château Beychevelle 1916 - F. Lung Rouge d'Algérie domaine Frédéric Lung 1947. Cela exauce les rêves les plus fous. Et en plus les vins sont superbes. Le **Clos Fourtet Saint-Emilion 1945** se place d'emblée au-dessus des vins rouges précédents, d'une part du fait de son année 1945 qui est exceptionnelle (j'ai bu il y a une semaine un Cheval Blanc 1945 glorieux), mais aussi du fait de son extrême subtilité. C'est un vin de méditation tant il expose ses délicatesses en larges brassées, ce qui n'exclut pas une puissance affirmée.

Le **Cahors Clos de Gamot 1918** étonne tout le monde car il serait impossible de dire qu'il a cent ans. Il est très équilibré et pur, mais n'est pas d'une extrême complexité. Il est serein, agréable, et très équilibré. Il est consensuel.

Le **Château Beychevelle Saint-Julien 1916** avait délivré à l'ouverture un parfum de fruits rouges, surtout framboise que j'avais adoré. Il est maintenant très marqué par les fruits et en bouche ce que je ressens c'est des mûres quand elles sont encore rouges, car l'acidité est magique. Ce n'est pas un vin facile à comprendre mais j'adore sa fraîcheur de fruits délicats. Sa longueur est belle.

Si Romain a apporté le **F. Lung Rouge d'Algérie domaine Frédéric Lung 1947** c'est parce qu'il sait que je suis fou des vins de Frédéric Lung. La solidité affirmée de ce vin est spectaculaire. C'est un bloc, c'est un roc, un Springbok (pour la rime). Il a la profondeur d'un Musigny avec la petite touche de café qui signe les vins de la Côte de Mascara. Je suis en pamoison face à un vin qui m'évoque tant de souvenirs, lorsque grâce à Claude Constant, épicier du Perreux-sur-Marne, j'ai été initié à ces vins merveilleux.

Comment classer ces quatre vins éblouissants ? Je voterais ainsi : 1 – Clos Fourtet 1945, 2 – F. Lung 1947, 3 - Beychevelle 1916, 4 - Clos de Gamot 1918, sachant que j'aurais pu intervertir les deux premiers.

Patrice a apporté le **Royal Kébir Frédéric Lung rosé 1949** pour les mêmes raisons que Romain, se faire plaisir et aussi me faire plaisir en plus des autres convives. Il n'y a qu'avec des vins de cette trempe qu'un rosé de 1949 peut être aussi expressif et intemporel. Car si on disait qu'il est de 1995 on ne ferait pas d'erreur. Mon voisin de droite, Omar, a des origines d'Afrique du Nord. Il est donc très logique qu'il déclare que c'est le plus grand vin de la soirée. Je le comprends même si les deux premiers rouges précédents me semblent au-dessus. Le vin est très gastronomique et a l'ampleur d'un Montrachet sans en avoir la solidité du parfum. Ce vin est un plaisir d'esthète, profond, affirmé, ample.

Lorsque j'avais ouvert les trois **Gewurztraminer Jean Biecher 1959**, le parfum de celui de notre table était de loin le plus tonitruant. Il l'est moins maintenant et en bouche, même s'il est bon, il est un peu aqueux et trop calme. Il a cependant les superbes subtilités des Gewurztraminer devenus doux. Il s'accorde aux beaux fromages de bien belle façon.

Le **Château Laroque Sauternes 1951** est un très agréable sauternes frais et délicat sans force réelle mais tout en charme. Il ne peut pas lutter cependant avec le **Château Cantegril Sauternes 1922** du groupe 2 que ma fille aînée qui participe pour la première fois à l'académie me fait goûter, sauternes qu'elle adore pour sa générosité et un botrytis marqué et équilibré. Quelle douceur charmante.

Nous finissons à chaque table avec un **Tokaji Aszu Eszencia 1988** particulièrement réussi qui a une douceur pénétrante qui n'est pas très éloignée de celle des vins de paille. Riche, il sait aussi être mesuré.

Ici et là on m'a apporté des vins des autres tables pour me les faire goûter. Le **Vin jaune Caveau des Capucins Arbois Rolet P&F 1966** au nez impérieux est une bombe de noix. C'est le vin idéal pour un comté, extrêmement pénétrant. Le **Pommard Jessiaume Père & Fils 1961** est une merveille de délicatesse, suggestif et charmeur. Un bonheur.

Cette 31<sup>ème</sup> académie a été d'une ambiance très agréable. Il y avait beaucoup de nouveaux participants, désireux d'entrer dans le monde fascinant des vins anciens. Il n'y a eu pratiquement aucun vin à rejeter. Certains académiciens, toujours les mêmes, ont été d'une générosité confondante.

La cuisine du Macéo a été d'une justesse remarquable. On a franchi une étape dans l'adéquation possible des mets avec cette multitude si disparate de vins. Le service des mets et des vins a été parfait avec **Gwen** et **Kévin**. Nous avons vécu une très belle séance de l'académie.

Amicales salutations de François Audouze