

Déjeuner de Tradition au restaurant Taillevent, 24ème séance de l'Académie des Vins Anciens au restaurant Macéo.



Ce **Mercrey En Pierrelet Château de Chamirey magnum 2011** a brillé lors du déjeuner « Tradition » au Taillevent.

La famille Gardinier a repris il y a quelques années le **restaurant Taillevent** en rachetant les parts de la famille Vrinat et a joué la carte de la continuité historique. L'âme du Taillevent est encore fortement imprégnée de l'apport considérable de la famille Vrinat dont Jean-Claude qui a construit la perfection du service. Des piliers du restaurant portent cette continuité, **Jean-Marie Ancher** et **Alain Solivérès**. Pour marquer encore plus cette volonté stratégique, **Thierry et Laurent Gardinier** invitent chaque année des fidèles historiques du Taillevent et logiquement Valérie Vrinat et son mari sont invités.

Le déjeuner va s'appuyer sur des recettes elles aussi historiques : épeautre du pays de Sault en risotto à la truffe noire / homard bleu, truffe noire et céleri / fraîcheur d'agrumes, parfait glacé au citron vert.

L'interprétation de ces plats emblématiques est magistrale et nous sommes particulièrement gâtés car la truffe abonde et elle est goûteuse.

L'apéritif se prend dans le salon raffiné du premier étage avec un **Champagne Cuvée William Deutz magnum 2000**. Il a une belle acidité, il est un peu dosé pour mon goût. Son pinot noir est dynamique. C'est un champagne de forte personnalité qui forme avec les gougères superbes et aériennes une combinaison gourmande et apéritive.

Le **Mercrey En Pierrelet Château de Chamirey magnum 2011** m'impressionne par sa maturité. Il a beaucoup d'ampleur, il est vif et plein en bouche. Je ne m'attendais pas à le trouver si grand, avec des évocations de fruits jaunes d'été. Ce qui est étonnant, c'est que l'épeautre, par son épaisseur, freine le vin et le bride. Lorsque le plat est parti, le Mercrey reprend sa vivacité et un final noble. Ce Mercrey est une belle surprise, qui s'exprime beaucoup mieux sur le homard.

Le **Château Phélan-Ségur Saint-Estèphe magnum 2001** a un nez superbe. L'attaque est belle mais le final est assez court. Avec l'abondante truffe mais plus encore avec la sauce du diabolique homard, le Phélan-Ségur prend de la longueur. Il faut peut-être le laisser encore vieillir.

Le **Château Les Justices Sauternes 2007** dont l'étiquette porte « Collection Taillevent » a un nez qui annonce un vin opulent et gras. Le vin est joli, gras, joyeux, de belle ampleur. Il y a beaucoup de fruits dont la mangue et le fruit de la passion. Il est profond tout en gardant la légèreté primesautière du millésime. L'accord avec le dessert est parfait.

Le cognac servi en fin de repas, dont je n'ai pas regardé le nom, n'a pas la vivacité à laquelle Jean-Marie Ancher nous a généreusement habitués.

Ce déjeuner permet de faire connaissance avec d'autres fidèles du restaurant. L'atmosphère est amicale, le personnel est tout sourire et très professionnel. La cuisine d'Alain Solivères est talentueuse. Le plat gagnant est pour moi le homard et le vin gagnant est le Mercurey. Merci à la famille Gardinier d'avoir aussi intelligemment assuré l'avenir d'un des restaurants les plus chaleureux de la grande cuisine française.

La 24^{ème} **séance de l'Académie des Vins Anciens** se tient au **restaurant Macéo**. Nous sommes trente inscrits et il y a 52 vins. J'aurais pu envisager de faire trois groupes de dix convives qui boiraient 17 à 18 vins pendant le repas. J'ai préféré que nous fassions deux groupes avec 25 à 26 vins pour chacun car cela permettra de ne pas s'attarder sur la possible contreperformance de tel ou tel vin. Il y a en effet une nouvelle règle qui est qu'un académicien peut apporter une bouteille ancienne de bas niveau, pour autant qu'il ait fourni une autre bouteille de beau niveau. Les risques sont donc plus grands d'avoir des vins diminués ou difficilement buvables, mais ils sont en supplément. C'est ce qui justifie que nous ayons des programmes plus larges.

Je commence vers 16 heures la cérémonie d'ouverture des vins étant encore marqué par le déjeuner au Taillevent, qui me pousserait plus à la sieste qu'à cette opération chirurgicale qui demande une grande attention. Car il y a des bouchons récalcitrants et difficiles ! Le premier vin que je débouche est un Chablis 1929 et en extrayant le bouchon je ressens un grand moment de plaisir. Ouvrir des vins anciens est pour moi une joie, celle du médecin accoucheur qui participe à donner la vie. J'avais proposé que des amis me rejoignent et le premier qui arrive est savoyard. Il a apporté, pour donner du cœur à l'ouvrage aux « ouvriers » ouvreurs un **Royal Sayssel vin pétillant de Savoie méthode champenoise 1974**. Le nez est superbe et l'attaque est très gourmande, pétillante et ensoleillée. Le final n'est pas long mais le vin est plaisant à boire. J'adore cette curiosité qui profite de son âge. D'autres amis arrivent et complètent leurs apports déjà réalisés par des champagnes d'apéritif.

Nous goûtons le **Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année** dont un académicien fidèle est le propriétaire. Le vin est sympathique, toujours agréable à boire sur les gougères.

Nous passons à table. Le menu est : « soleil levant » palette de légumes d'hiver crus et cuits / tartare de daurade aux citrons et oranges maltées / « ronde de saison » cabillaud nacré, panais glacés au suc de macvin / agneau d'auvergne confit aux dattes et rutabagas / « rayon d'or » terrine d'agrumes, sorbet citron vert / quenelle de chocolat Guanaja. La réalisation de ce menu a été remarquable.

Les vins affectés au **groupe 1** sont : *Champagne Charles Heisieck mis en cave en 1997 - Champagne Ruinart 1992 - Chablis Thomas Bassot 1929 - *Puligny-Montrachet Clos de la Garenne Vincent Vial 1962 - Château Laville Haut-Brion 1943 - Clos de la Coulée de Serrant Savennières Mme Joly 1987 - *Château La Gaffelière Naudes 1962 - *Château Gruaud Larose 1943 - *Château Carbonnieux rouge 1961 - *Château Pavie #1929 - Château Latour 1924 - Château Lafite Rothschild 1958 - *Moulin à Vent Louis Chevallier 1926 - Gevrey Chambertin P Misserey 1923 - Chambolle Musigny Pasquier-Desvignes 1934 - Corton Bressandes Grand cru Jaboulet-Vercherre 1971 - Latricières-Chambertin Jaboulet-Vercherre 1971 - Pommard Louis Affre 1961 - Savigny les Beaune Fromageot Langlais # 1915 - Vouvray sec pétillant cave coopérative de Vouvray 1964 - Silvaner Eiswein Franken wein Ernst Popp à Iphofen 1992 - *Monbazillac Supérieur A. Moueix #1940 - Château Myrat 1937.

Les vins affectés au **groupe 2** sont : *Champagne Charles Heisieck mis en cave en 1997 - *Champagne Charles Heisieck mis en cave en 1997 - Chinon Blanc réserve Gatien Ferrand Château de Ligré 1978 - Pavillon Blanc de Château Margaux 1995 - *Puligny-Montrachet Clos de la Garenne

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

Vincent Vial 1962 - Corton Charlemagne Berthe Morey 1973 - *Château Rauzan Ségla 1920 - Château Haut-Marbuzet 1970 - Château Bouscaut rouge 1952 - Château Belloy Canon-Fronsac 1961 - Château L'Angéus Saint-Emilion 1934 - Château Latour 1937 - *Moulin à Vent Louis Chevallier 1926 - *Moulin à Vent Louis Chevallier 1926 - Beaujolais Maison Bouchard Père & Fils 1925 - Corton Ph. Bouchard 1935 - Pommard Clos de la Commaraine Jaboulet-Vercherre 1972 - *Volnay Les Caillerets Tête de Cuvée Félix Clerget 1971 - Corton Charles Viénot 1961 - Chateaufort du-Pape Roger Teilhet 1978 - Arbois Fruitière Viticole d'Arbois 1961 - Côtes du Jura effervescent demi-sec Jacques Richard 1983 # - Sainte Croix du Mont années 50 - Monbazillac Château de la Fonvieille 1er Cru Classé Réserve du Theulet 1939.

Les vins que j'ai apportés ont leur nom précédé d'une astérisque. Ceux que j'ai bus sont ceux du groupe 1. Après un déjeuner copieux au Taillevent et occupé que j'étais par l'organisation et les discussions de notre table, on comprendra que sans notes, mes souvenirs manquent de précision, mais voici quelques flashes.

***Champagne Charles Heisieck mis en cave en 1997** solide champagne de belle maturité

Champagne Ruinart 1992 peu de souvenirs. Il y a eu à un moment un champagne bouchonné. Je ne suis pas sûr que ce soit celui-là.

Chablis Thomas Bassot 1929 est pour moi un vin qui entre dans la définition de ce que recherche l'académie et à l'ouverture j'étais ému. La couleur est de blés dorés, le nez est superbe. L'attaque est enthousiasmante et tout à coup on est gêné par un fort goût glycéric, qui a déçu mes espoirs, même si le tartare de daurade a un peu gommé ce mauvais goût.

***Puligny-Montrachet Clos de la Garenne Vincent Vial 1962** est très ambré. C'est une très belle surprise. Il est gouleyant, presque doux, avec une très belle présence

Château Laville Haut-Brion 1943 vin très clair au nez racé. Très strict, sérieux, il est noble et de belle acidité, sans âge

Clos de la Coulée de Serrant Savennières Mme Joly 1987 vin de couleur claire, au nez séducteur, il est très agréable, droit, sans excentricité et trouve à cet âge un équilibre confortable et gastronomique. Grand Savennières

***Château La Gaffelière Naudes 1962** de niveau très bas est torréfié. On sent ce qu'il pourrait être mais je ne l'aime pas.

***Château Gruaud Larose 1943** de niveau mi épaule a moins de torréfaction mais il n'est pas très net.

***Château Carbonnieux rouge 1961** de niveau basse épaule a de beaux restes mais là encore je ne suis pas satisfait.

***Château Pavie #1929** de basse épaule a de beaux restes avec une légère impression de torréfié. Je ne suis pas content car ces quatre vins de suite de ma cave, de niveaux difficiles, ont été insuffisants et montrent qu'à Bordeaux, le miracle n'existe pas avec les bas niveaux. Fort heureusement, sur les quinze vins que j'ai apportés il y a eu de beaux succès, mais cette série m'a contrarié.

Château Latour 1924 absolument superbe de beauté et de précision. Un vrai grand vin que beaucoup d'amis plébisciteront. Au bouchon d'origine, ce vin avait un niveau dans le goulot.

Château Lafite Rothschild 1958 vin noble mais qui souffre de passer après le Latour, même s'il s'est montré grand.

***Moulin à Vent Louis Chevallier 1926** j'ai apporté trois bouteilles de ce vin. La plus belle et la plus basse ont été affectées au groupe 2. Nous buvons celle au niveau moyen. Le vin est magnifique, avec beaucoup de vivacité et d'expression. Comme quoi le gamay vieillit bien. C'est un vin chaleureux de grand plaisir et de forte personnalité. La deuxième table s'en est aussi régalé

Gevrey Chambertin P Misserey 1923 il fait partie lui aussi des vins que l'académie cherche à partager. J'en attendais beaucoup mais hélas il ne fut pas au rendez-vous, insuffisant.

Chambolle Musigny Pasquier-Desvignes 1934 je n'ai pas un souvenir assez précis. Je crois que je l'ai apprécié.

Corton Bressandes Grand cru Jaboulet-Vercherre 1971 pour lui aussi le souvenir est faible, car les vins se succédaient assez vite et les discussions étaient passionnantes

Latricières-Chambertin Jaboulet-Vercherre 1971 très beau vin, vif, racé, très beau bourgogne

Pommard Louis Affre 1961 au bouchon qui tenait par miracle dans le goulot, je l'ai trouvé un peu fatigué.

Savigny les Beaune Fromageot Langlais # 1915 voilà la divine surprise, vin superbe et génial comme l'année 1915, qui m'a laissé tant de beaux souvenirs. Un régal et le couronnement de ce que vise l'académie.

Vouvray sec pétillant cave coopérative de Vouvray 1964 adorable vin au pétillant très présent, doux, gastronomique, aux qualités que seul l'âge peut donner

Silvaner Eiswein Franken wein Ernst Popp à Iphofen 1992 qui titre 10,5°, à l'attaque très sucrée, très subtilement suggestif comme les vins de glace qui évoquent les litchis, mais quand même alourdi par son sucre.

***Monbazillac Supérieur A. Moueix 1940 #** joli et bien charpenté qui montre que les monbazillacs anciens n'ont pas à rougir à côté des sauternes

Château Myrat 1937 sublime, exceptionnel sauternes de 1937, noir de couleur, qui offre un final mentholé qui est la marque des grands vins.

Si je devais classer les vins de ce groupe, en retenant ceux qui offrent un très grand plaisir, ce serait : **1 - Château Myrat 1937, 2 - Savigny les Beaune Fromageot Langlais # 1915, 3 - Château Latour 1924, 4 - Château Laville Haut-Brion 1943, 5 - Moulin à Vent Louis Chevallier 1926, 6 - Vouvray sec pétillant cave coopérative de Vouvray 1964, 7 - Puligny-Montrachet Clos de la Garenne Vincent Vial 1962, 8 - Latricières-Chambertin Jaboulet-Vercherre 1971.** Cette liste à elle seule montre que l'académie des vins anciens permet d'approcher des vins de grand intérêt.

Il y avait à cette séance une forte proportion de nouveaux, ce qui fait plaisir. Chaque groupe a pu goûter des vins émouvants et plusieurs vins de très haute qualité. La cuisine et le service du restaurant Macéo ont été de grande qualité. L'ambiance m'a montré que tout le monde ressentait du plaisir à partager des vins qui sont des témoignages de l'histoire du vin. Ce fut une très belle réunion.

Amicales salutations de François Audouze