

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



L'Hermitage La Chapelle Jaboulet 1961 est une légende de l'histoire du vin. A ouvrir lors d'un dîner rare.

Bulletin n° 252

Académie du vin de France au restaurant Laurent et déjeuner au restaurant d'Alain Senderens.

L'académie du vin de France, présidée par Jean-Pierre Perrin du Château de Beaucastel tient des séances de travail qui sont suivies chaque année par un dîner de gala auquel on me fait l'honneur de me convier. Les plus grands vigneron français sont présents, ainsi que des journalistes, des restaurateurs et quelques gastronomes bons vivants que l'on reconnaît au tour de taille dont j'ai le calibre. Ce dîner se tient au siège de l'académie, le **restaurant Laurent**, car chacun se plaît à reconnaître en **Philippe Bourguignon** une excellence qui convient à celle des académiciens.

A 19heures, au premier étage, sont alignés en quatre salles tous les vins qui font rêver les amateurs, généralement de l'année 2005 qui connaîtra un jour la renommée de 1990. Il y a les champagnes et les blancs, et j'adore la subtilité d'un **Chablis de Raveneau 2005**, d'un **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2005** et un tonitruant **Meursault Clos de la Barre Comtes Lafon 2005**. Les blancs sont particulièrement brillants. La salle suivante est consacrée aux vins rouges qui ne sont pas de Bordeaux, et je suis très agréablement impressionné par le **vin rouge du Château d'Arlay 2005**. L'**Hermitage rouge Chave 2005** est puissant, mais je le trouve serré en ce moment, moins chaleureux que le joyeux **Hermitage blanc Chave 2005** que j'avais goûté dans l'autre salle. Le **Beaucastel rouge 2005** est plus plaisant que le Chave à ce stade de sa croissance, plus harmonieux. Mais le vin qui remporte tous les suffrages, de cent coudées, c'est le **Romanée-Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2004**. Je souris, parce que ma passion pour les vins du Domaine de la Romanée Conti est telle que je suis probablement partial. Force est de constater que ce vin est absolument immense, d'une subtilité poivrée

combinant raffinement, délicatesse et soleil. J'en complimente Aubert de Villaine qui reconnaît qu'il est bien fait. Dans la salle des bordaux le **Corbin Michotte 2005** me plaît beaucoup, le **Gazin 2005** est très élégant, et le **Montrose 2005** paresse en robe de chambre.

Dans un tout petit bureau il y a trois vins, mais quels vins ! Un **Vouvray 2005 de Huet** a une verdeur et une acidité qui sont la promesse d'un vin succulent et grandiose dans une trentaine d'années. Alexandre de Lur Saluces a apporté **Château de Fargues 2003** raffiné, pondéré, qui doit attendre encore avant de nous offrir toutes les merveilles qu'il cache encore. Mais c'est le dernier vin qui est un uppercut à l'âme. Le **Gewurztraminer Hugel 2005** dont je n'ai pas noté s'il est sélection de grains nobles est merveilleux en bouche. La valse de la douceur entraînée par l'acidité se prolonge dans un final virevoltant quasi infini. Quelle promesse ! Si je dois voter pour quelques vins, alors que l'esprit de cette présentation n'est pas à comparer mais à profiter, je citerais en premier le Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2004, puis le Gewurztraminer Hugel 2005 et le Meursault Comtes Lafon 2005. Tous les autres, dégustés avec leurs propriétaires, sont de grands vins.

Nous passons à table et Jean-Pierre Perrin fait comme à l'habitude un discours puissant, engagé, solennel. Le menu conçu par **Alain Pégouret**, chef sensible de grand talent, et par Philippe Bourguignon est un chef-d'œuvre de cuisine et d'harmonie. Jacques Puisais, l'inénarrable conteur des vins et des mets, signala que ce fut la plus belle réussite qu'il ait connue en cet endroit.

Voici le menu : *Huîtres spéciales « Gillardeau » n° 2 lutées dans leurs coquilles, bouillon de mousserons citronné et fleurette au bacon. / Foie gras de canard grillé posé sur une cracotte, figues et amandes fraîches / Carré de chevreuil et son toast de légumes d'automne au mascarpone / Munster fermier et pain au carvi / Canons de chocolat, l'un finement cacabouété et l'autre : cerises, oranges amères confites et sauge.* Je m'amuse à classer mes préférences, le bouillon de mousserons est divin et la cuisson du foie gras est unique. L'accord le plus éblouissant est sans doute celui du foie gras et du riesling.

Les vins ont été nommés dans le menu qui nous est remis non pas du nom du domaine mais du nom de celui qui représente son domaine ou qui a fait le vin. L'attention est charmante.

Il faut bien vite prendre en premier le **Chablis Grand Cru « Valmur » Jean Marie Raveneau 2000** pour goûter sa fraîcheur et son message floral et minéral, car le **Meursault Premier Cru « Goutte d'Or » Dominique Lafon 2000** est du genre Terminator, à ne pas aimer partager la vedette. Mais le plat va permettre aux deux de briller d'égale façon, car l'huître seule préfère le Chablis quand les mousserons adorent le Meursault. Les huîtres lutées sont goûteuses à souhait.

Le **Riesling Grand Cru « Rangen de Thann » Clos Saint-Urbain 2000 Léonard Humbrecht**, quand on le boit seul, fait un peu surmaturé, et l'amertume est assez forte. Mais le foie gras joue un rôle déterminant car il transforme complètement le riesling qui se civilise, s'arrondit pour devenir le gendre idéal du foie.

La juxtaposition de deux monstres sacrés promet d'être passionnante. Comme le dira plus tard Jacques Puisais, ces deux frères « ennemis » vont en fait se mettre en valeur mutuellement. **L'Hermitage rouge Gérard Chave 1998** a une attaque puissante, virile, mais derrière cette façade, il y a de jolies variations sur le fruit. Le **Chateaneuf-du-Pape Château de Beaucastel rouge Jean-Pierre Perrin 1998** paraît plus subtil et plus complexe, mais lorsque l'on passe de l'un à l'autre, on se prend à aimer celui que l'on boit. Après de multiples allers et retours, mon cœur penche pour le Beaucastel dont j'aime le romantisme. Mais je suis prêt à adorer les deux.

Le **Gewurztraminer Grand Cru « Hengst » Léonard Humbrecht 2000** se prête avec bonheur au jeu des deux munsters, le plus jeune et le plus affiné. Sa jeunesse est quand même un handicap car je sais ce qu'il offrirait avec vingt ans de plus. Venant de boire il y a quelques jours un banyuls de 1925, j'accueille le **Banyuls « la Coume » Jean Michel Parcé rimage 1985** avec amitié, sensible à son fruit exubérant. Mais là aussi, il faut à ces vins des décennies de plus pour qu'on en goûte la substantifique expression.

Le repas fut une réussite spectaculaire. Le service et l'atmosphère sont uniques. Alain Pégouret fut fortement applaudi. J'ai revu des amis avec des milliers de promesses de se rendre visite. Cette fête de l'amitié vigneronne est un grand moment, cher à mon cœur.

Imaginons qu'un coup de baguette magique ait permis d'assister au même repas, avec les mêmes plats et avec les mêmes vins qui seraient, chacun d'eux, de vingt ans plus âgés. Nous aurions gravi deux échelons dans l'échelle du plaisir. Il serait impossible de rassembler autant de bouteilles d'un même millésime ancien pour tout ce monde. Mais quel enjeu !

Je salue Alain Senderens et son épouse en disant « à demain », car je déjeune avec mon groupe de conscrits au **restaurant Alain Senderens**. J'ai réservé le joli petit salon d'angle du premier étage. Mes vins ont été ouverts avant mon arrivée. Etant en avance, je bavarde avec Alain Senderens heureux et épanoui. Le menu est ainsi composé : *amuse-bouche / langoustines croustillantes, coriandre et livèche / lièvre à la royale selon la recette d'Antonin Carême pour le prince de Talleyrand / parfait glacé au curry / fine dacquoise au poivre de Séchouan, marmelade au citron confit, glace au gingembre / café et petits fours*. Je tiens à ce que mes amis goûtent ce lièvre à la royale.

Alain m'a offert une coupe de **champagne Pommery 1998** de belle couleur et gentiment goûteux. Nous commençons par un **champagne Élégance de Bricout (Avize) 1982** que je trouve spectaculaire. Sa couleur est d'un or bien vivant, son nez est intelligent et en bouche la combinaison de la plénitude et d'une jolie acidité en font un champagne de grande réussite. Ce champagne qui m'était inconnu m'a conquis et impressionné. Je voulais goûter de nouveau le **Château Grillet 1976** après l'essai malheureux au restaurant de Pierre Gagnaire. Celui-ci n'est pas mort, mais il est bien madérisé. Une moitié carafée sera fort agréable, typée, suggérant enfin ce qu'est Château Grillet. L'autre moitié restée en bouteille sera trop fatiguée pour plaire.

Sur le lièvre à la royale exécuté de main de maître, trois rouges de trois régions vont nous proposer un exercice dont je raffole. Car ces trois vins vont exprimer avec une rare exactitude l'âme même de leur région. Et l'on s'aperçoit qu'au lieu de se combattre, ces trois acceptions du vin rouge s'additionnent et montrent avec une certitude inattaquable qu'il faut aimer les trois. Un tel exercice montre que prétendre n'aimer que les bordeaux, ou n'aimer que les bourgognes ou bien encore le Rhône est une absurdité. Il faut aimer les trois.

Le **Château La Mission Haut-Brion 1981** a une robe foncée, dense et lourde. Le nez est subtil. En bouche, c'est un vin de grande race, bien construit et magnifiquement épanoui pour son année. Il est beau et expressif et c'est le vin qu'Alain Senderens préfère. Le **Corton Clos de la Vigne au Saint, Louis Latour 1985** est d'un charme bourguignon qui me renverse. La couleur est claire, le nez est discret et le vin chuchote à ma bouche un madrigal courtois. C'est tout le charme en suggestion de la Bourgogne, où l'on n'impose rien en force. Si j'osais, je dirais que ce vin de Bourgogne est comme un pli en poste restante : il faut aller le chercher. Et quand il s'ouvre, c'est un message de bonheur.

Quand la **Côte Rôtie La Turque Guigal 1995** s'assoit dans ma bouche, c'est comme les deux portes du salon qui s'ouvrent sur une foule imprévue qui crie « joyeux anniversaire » quand on s'y attend le moins. Car ce message où un fruit assassin se glisse sous un vin joyeux, c'est à tomber par terre. Quel naturel et quelle joie de vivre !

Au-delà du plaisir pur que donne chaque vin, c'est le fait de saisir l'âme de chaque région qui m'émeut le plus. Et je ne cesse de repasser de l'un à l'autre pour me dire que le Mission Haut-Brion est sans doute le plus architecturalement construit des trois, que le Corton est sans doute le plus féminin et charmeur, d'une séduction subtile comme un billet doux et que La Turque de Guigal est sans doute le vin le plus sexy, joyeux, de plaisir premier. Mais c'est l'exposition de leurs différences qui me fait le plus de plaisir. Ce sont trois régions que j'adore et chacune me dit : « regarde, je suis différente des autres ». J'ai adoré cette confrontation constructive.

Le **Château d'Yquem 1994**, qui se présente tout seul à notre déjeuner, alors que les précédents Yquem que j'ai bus tout récemment en Amérique étaient en comparaison, dans de longues ou courtes verticales, peut jouer son jeu à sa guise. Et les lamelles de citron confit lui servent de tremplin. Il devient joyeux,

plein, heureux, alors que ce n'est pas la meilleure année. Mais Yquem est Yquem, et dans ce jeu, il est toujours gagnant. Belle présence ensoleillée et final fort solide.

Alain Senderens a fait ajouter un dessert au chocolat garni de petites cerises pour accompagner le **Maurydoré La Coume du Roy de Volontat 1925** toujours aussi délicieux. C'est le conscrit du banyuls que j'ai ouvert pour le dîner chez Pierre Gagnaire. L'année apporte à ces deux vins une rondeur élégante qui en fait des vins de plaisir.

Ce fut un magnifique déjeuner d'un Alain Senderens serein et heureux.

Amicales salutations de François Audouze