



wine-dinners

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1961 a été bue en Chine et racontée dans un précédent numéro. Elle est évoquée ici à cause du déjeuner où deux vins du domaine ont été partagés avec le gérant-propriétaire.

Bulletin n° 322

Paulée et dîner de Gala de l'Académie du Vin de France, déjeuner au restaurant Laurent avec deux vins de la Romanée Conti, conférence et dégustation à l'Institut Supérieur de Marketing du Goût.

L'Académie du Vin de France tient sa « paulée » annuelle dans les salons du **restaurant Laurent**, qui est le siège de l'académie. La paulée signifie que les membres de l'académie font goûter leurs vins les plus récents. C'est l'occasion de boire de nombreux grands vins, tous excellents, dont je citerai quelques uns. En blanc, le **Riesling Clos Windsbuhl domaine Zind-Humbrecht 2007** est de belle prestance et le **Château de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape Vieilles Vignes blanc 2007** m'a fait forte impression. J'ai suggéré à des amis de le goûter avec des dés de foie gras en gelée et l'accord est saisissant. En blanc toujours, un **Macon Milly Lamartine Clos du Four domaine Héritiers du Comte Lafon 2007** est fort sympathique et je passe aux rouges avec un **Côtes de Brouilly Cuvée La Chapelle Château Thivin 2007** qui allume des souvenirs de mon séjour à Lyon il y a plus de quarante ans lorsqu'une visite des vignobles et des caves du Beaujolais a sans doute été ma première visite à des vigneron, et l'une des très rares de ma vie professionnelle. Ce beaujolais est fort gouleyant. Dans la salle dédiée aux bourgognes, c'est la **Romanée Saint Vivant Domaine de la Romanée Conti 2006** qui est impressionnante de perfection. Lors de la présentation des vins de 2005 du domaine de la Romanée Conti, c'est parmi les rouges la Romanée Saint-Vivant qui était la plus délicieuse à boire à ce stade de sa vie. Sa cadette d'un an récidive avec brio. Ce vin au fort parfum annonçant la puissance se montre romantique en bouche.

Dans une autre salle, le **Château Simone rouge 2006** m'impressionne par sa pureté. C'est un vin magnifiquement fait et je sens son propriétaire content que je lui en fasse compliment. Le **Château Gazin 2006** me plaît beaucoup. Il a aussi une grande pureté de définition. Un **Gewurztraminer Clos Zisser Vendanges Tardives domaine Klipfel 2005**, avec 57 grammes de sucre résiduel est d'une légèreté étonnante pour les papilles. Le **Château de Fargues 2005** présenté par Alexandre de Lur Saluces est brillant et montre tout le travail accompli avec François Amirault, car son final a un panache rare. L'intérêt de cette paulée, de ce cocktail apéritif, c'est aussi de parler avec des vigneron parmi les plus prestigieux de France.

Nous redescendons au rez-de-jardin pour le **dîner de gala** de l'Académie du Vin de France. Jean-Pierre Perrin, président de l'académie décide d'évoquer avec humour la diabolisation du vin par les pouvoirs

publics en traitant ses amis de dangereux dealers (si ce n'est pas en ces termes, cela y ressemble), et l'aimable ironie a un grand pouvoir de persuasion.

Le menu mis au point par Philippe Bourguignon et Alain Pégouret avec Jacques Puisais et Benoît France, secrétaire de l'académie est le suivant : araignée de mer dans ses sucs en gelée / vol-au-vent aux morilles et asperges de printemps / carré d'agneau de lait des Pyrénées grilloté, « frigola-sarda » aux dernières truffes noires / gruyère d'été 2008, reblochon et abbaye de Cîteaux / rhubarbe laquée à la fleur d'hibiscus, sorbet gariguetta / palmiers.

Je suis à la table du président et son épouse, d'un médecin de ses amis et son épouse, de Jacques Puisais et je suis à la droite de son épouse, truculente presque octogénaire d'une diabolique jeunesse, de Jean-Robert Pitte et son épouse en ravissant kimono, de Bernard Pivot, sa fille et le mari d'icelle.

Nous commençons par un **Champagne cuvée Nicolas-François Billecart Billecart-Salmon 2000**. Le champagne est incroyablement lourd, puissant, dominant. L'araignée, véritable institution de ce lieu, a changé de recette et la gelée est très marquée. C'est une variation intéressante qui n'atteint pas la perfection de l'icône du restaurant Laurent dont la recette d'origine devrait être figée dans le marbre. L'accord est difficile du fait de la personnalité tyrannique du champagne très typé.

Le **Puligny-Montrachet Les Pucelles domaine Leflaive 2000** a un parfum d'une rare puissance, tonitruant. Il sent le domaine Leflaive à plein nez ! Il est un peu plus mesuré en bouche, fumé, à peine amer, sur un vol-au-vent qui allume mille souvenirs de ma jeunesse. Je le dis à mes voisins de table et Jacques Puisais, dans son traditionnel speech de fin de repas, fera le même rappel de son enfance. On me dira le lendemain qu'à toutes les tables, on évoquait des souvenirs d'enfance, tant le vol-au-vent est une institution patrimoniale de générations de français. Le vin s'adapte très bien au plat délicieux. Il montre un peu d'alcool, mais il est très expressif.

J'ai un peu plus de mal que mes voisins avec le **Château Branaire 1998** que je trouve assez monolithique face à un plat goûteux, le plus beau de la soirée. J'en dirai deux mots en fin de repas à Patrick Maroteaux qui convient que le 1998 est un peu ingrat en ce moment et nous échangeons nos idées sur les plus brillants Branaire anciens sur lesquels il a plus d'expérience que moi : 1899, 1900, 1928, 1934, 1945, 1949. Mes voisins de table apprécient l'accord de la belle chair de l'agneau avec ce beau bordeaux.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2000** est, on s'en doute, le clou de la soirée. Si je devais donner un mot qui caractérise ce vin, ce serait « fraîcheur ». C'est assez paradoxal pour l'un des vins blancs les plus puissants qui soient. Ce vin réussit le tour de force de combiner puissance, expression et cette incomparable fraîcheur. Le vin est merveilleux et c'est presque une punition de le marier à des fromages, tant son talent mérite de la gastronomie complexe. C'est avec le reblochon qu'il est le plus à l'aise. Jacques Puisais pense que c'est avec le gruyère, mais ce n'est pas mon impression.

Le **Jurançon « Quintessence du petit manseng » domaine Cauhapé 2000** est un vin direct, naturel, au message intelligent. La rhubarbe a un effet spectaculaire sur lui. Car le vin assez carré se trouve multiplié par la titillante aigreur des jeunes branches. L'accord me ravit car il est gourmand. Le sorbet n'est pas nécessaire pour le vin mais pour l'équilibre du dessert réussi. Le jurançon est très abricot confit et poivre. Le mariage est le plus excitant du repas.

Quand il prend la parole, Jacques Puisais est lyrique sur les vins et les accords, choisissant de discourir sur le thème du printemps. Il finit son speech en s'adressant aux vigneron : « vous êtes des croisés du printemps au service du vin ».

Le repas se ponctue avec des palmiers qui sont une tradition du restaurant. Chacun en recevra un petit paquet au moment du départ. Certains s'en vont, tandis que des vigneron s'installent dans les fauteuils profonds avec la mâle intention de continuer à célébrer Bacchus. Il n'est pas encore interdit par la loi de faire des grands vins et d'être bon vivant.

Il est des moments où il ne faut pas boudier son plaisir, surtout lorsqu'il s'agit de plaisir ultime. Plantons le décor. J'écris des bulletins, et Aubert de Villaine, gérant propriétaire de la Romanée Conti me fait l'honneur de me lire, et si je l'en crois, d'aimer ce qu'il lit. Pamela, son épouse, me lit et aime me dire

qu'elle aime ce qu'elle lit. Dans le bulletin 279, je parle d'un Richebourg 1933 du domaine de la Romanée Conti, mis en bouteille par un négociant inconnu, avec une étiquette inconnue, et qui mentionne « propriété du Comte de Villaine » alors qu'il n'existe pas de Comte de Villaine et qu'il a deux « l » à son nom. J'en parle de façon positive, ce qui excite la curiosité d'Aubert (je ne rajouterai pas « de Villaine » à chaque fois).

Continuons de planter le décor. Dans un bulletin récent, j'évoque La Tâche 1983 d'une année peu considérée par le domaine, et Aubert me signale son intérêt pour mon commentaire et ce d'autant plus que le domaine n'a plus aucun vin de 1983 en cave. J'avais dit à Aubert que je possède un autre Richebourg 1933 qu'il a la curiosité de goûter. Nous dînerons ensemble à l'académie du vin de France. Rendez-vous est pris pour partager le lendemain le Richebourg 1933 qui me reste. Il se pourrait que la bouteille soit morte, aussi me semble-t-il prudent de prévoir un autre vin. Je prends en cave une Romanée Conti 1983, année qui manque au domaine et un vin diamétralement opposé, un Château Chalon 1934, de l'année la plus brillante du 20^{ème} siècle, afin de proposer un choix.

A la paulée de l'académie du vin de France je soumetts l'alternative du vin à faire ouvrir le lendemain. Aubert me répond Château Chalon, car les occasions de boire des vins jaunes anciens sont rares, mais un infime mouvement de sourcil me fait penser que l'autre branche n'est pas indifférente. Notre déjeuner doit se tenir au restaurant Laurent. Mes trois bouteilles sont déjà là. Pendant la soirée de l'académie, Aubert et moi essayons de convaincre Pamela d'être à nos côtés. Elle doit rencontrer une amie que je propose d'inviter à notre table. Pamela dit oui. Je dis à Ghislain d'ouvrir demain aux aurores les trois bouteilles.

Souvent les programmes varient. Aux aurores, Aubert me laisse un message m'annonçant qu'au lieu de quatre nous ne serons que deux. J'appelle en urgence le restaurant Laurent en demandant que seuls les bourgognes soient ouverts.

Lorsque j'arrive à midi, le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1933** montre une fatigue certaine. Il faudra donc le boire en premier, pour finir sur le meilleur des deux. J'informe Philippe Bourguignon de mes constatations et nous bâtissons le menu. Le choix de Philippe est parfait. Il suggère des morilles farcies, écume d'une sauce poulette au savagnin pour compenser la fatigue du 1933 et une pièce de bœuf rôtie servie en aiguillettes, macaronis gratinés au parmesan, jus aux herbes et moelle pour la Romanée Conti 1983.

Aubert arrive et j'ai évidemment un peu peur de sa réaction sur le Richebourg 1933 fatigué. Il faut dire que 95% des amateurs diraient de ce vin : « paix à son âme ». Nous sommes, fort heureusement, d'une autre école. La première approche est fatiguée, voire giboyeuse. Le message est limité. Mais Aubert constate que le vin n'a pas été hermitagé et vérifie que son squelette est bien celui du domaine. La légitimité et l'absence d'ajouts sont acquises. Mais le plaisir est-il là ? Fort intelligemment, on nous sert les morilles pures, puis une émulsion au vin jaune et un jus de viande assez lourd étalés sur les côtés du plat. Avec la morille pure, le pari est déjà gagné. Le 1933 au contact de la morille prend de la structure. Et l'on se rend compte que c'est avec l'émulsion que le mariage est le plus percutant. Le vin revit et ce n'est pas de l'auto-persuasion, car Aubert ne perdrait pas son temps à maquiller la vérité.

Nous sommes l'un et l'autre amoureux des fonds de bouteilles aussi sera-t-il décidé, à l'initiative d'Aubert, que nous partagerons le dernier verre à la lourde lie. Alors que dans nos premiers verres le vin devient de plus en plus torréfié et caramel, le fond de verre partagé devient velours et révèle l'ADN pur de ce qu'aurait pu être ce Richebourg, un vin généreux. Ses dernières gorgées sont précieuses.

J'avais soutenu à Aubert que 1933 est une grande année. La fin de la bouteille corrobore mon affirmation. Aucun de nous n'a refusé le message du vin et ne l'a sublimé. C'est avec une approche sincère que nous avons donné une chance à un vin objectivement fatigué, qui nous a donné en retour le message clair de ce que peut être un Richebourg 1933 du domaine de la Romanée Conti.

Nous passons maintenant à la **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983**, vin dont le domaine n'a plus une seule bouteille. Boire ce vin aux côtés d'Aubert de Villaine est évidemment émouvant pour moi. La chair du bœuf est divine pour mettre en valeur le vin. Bavard comme je suis, je donne ma première impression à Aubert : « l'important pour moi est que ce vin ouvre une porte sur le

Domaine. J'entre, et je retrouve ce que j'aime dans le monde bien spécifique de la Romanée Conti ». Ce qui impressionne Aubert, c'est la longueur du vin. Le message est un peu faible, mais Aubert a confiance en son épanouissement à venir. La viande est un soigneur zélé. Le vin s'étend dans le verre et j'y retrouve la salinité que j'adore. Aubert continue de vanter sa longueur. Le plaisir s'accroît. Quelques minutes plus tard, nous pouvons vérifier que cette Romanée Conti est une grande Romanée Conti, sans que puisse jouer l'autosuggestion.

Les fromages profitent au 1933 et pas du tout au 1983. Le 1933 ne s'éteint pas et maintient son goût un peu caramélisé. Le 1983 atteint un niveau de grand plaisir. Alors que dire ? Sans tomber dans le culte de la personnalité – même si... - déjeuner seul à seul avec Aubert de Villaine, pour le petit amateur de vin que je suis, c'est comme si, du temps où je faisais des mathématiques, et en abolissant le temps, j'avais pu déjeuner avec Fermat, ou si, du temps où j'étudiais la physique, j'avais pu déjeuner avec Louis de Broglie. Aubert dirige le plus grand vin du monde et garde un sens du devoir, d'une mission, qui inspire le respect. Savoir que nous pouvons partager des émotions communes, et une approche fondée sur le même respect du vin, c'est pour moi un plaisir que je chéris.

Mes vins étaient-ils bons ? Certains les noteraient, et sans doute pas aux sommets, surtout le plus âgé. Mais ce qui compte, c'est qu'ils nous ont émus.

L'Institut Supérieur de Marketing du Goût me demande de faire à nouveau une conférence pour des élèves en phase doctorante qui préparent leurs mémoires de fin d'année. Ces élèves se destinent aux métiers de la restauration ou de la vigne et certains ont déjà des postes dans des maisons connues. Raconter mon expérience professionnelle puis l'aventure que je vis dans le monde du vin pourrait avoir de l'intérêt, mais rien ne vaut les travaux pratiques qui expliquent sans doute pourquoi je fais recette.

J'avais demandé que l'on achète des petits carrés de chocolat noir. Arrivant tout excité par les embarras de la circulation qui prennent à Paris des proportions dantesques, et voyant les petits carrés de l'épaisseur de chocolats de café, je m'écrie : « mais ce n'est pas du tout ça ! Il va manquer la mâche ». Une élève se propose d'aller acheter ce que je souhaite. Elle fit œuvre utile.

Suivant les conseils du directeur de l'école, les élèves avaient parcouru mon blog et le dernier bulletin racontant un dîner en Chine. Deux élèves connaissent Pékin pour y avoir travaillé l'une trois ans et l'autre un an. La discussion est ainsi facilitée et directe. Pour montrer les vertus des vins anciens j'ai apporté un jeune et un moins jeune, un **Muscat ambré de Rivesaltes Cazes 1994** et un **Maurydoré La Coume du Roy domaine de Volontat 1925**. Nous avons d'abord croqué le chocolat fin puis le carré fourré de ganache pour constater l'effet de la mâche dans la dégustation.

La salle étant trop chaude, les vins sont plus que chambrés et l'alcool ressort. Le Muscat, selon une élève, évoque le coing et la pomme. Je sens qu'il appelle un chocolat fourré aux écorces d'orange. Le Maury est beaucoup plus complexe et long. Il est dans des goûts de pruneaux et de prunes marinées. Paradoxalement, alors qu'il titre 2,5° de plus que le muscat, il paraît plus aérien. L'accord avec le chocolat est logique mais n'a rien de véritablement vibrant. Ces exemples permettent d'évoquer la vie des vins et les accords de gastronomie. Discuter avec de jeunes étudiants motivés est aussi enrichissant pour moi car ils sont porteurs d'avenir et d'ambition. Il a fallu que le directeur nous rappelle gentiment à l'ordre tant l'horloge était « hors limite », du fait des échanges passionnants.

Amicales salutations de François Audouze