

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Ce **Crémant de Loire Brut Domaine de la Gabillière** a gentiment accompagné un repas préparé par des élèves d'une école de cuisine, dans la majestueuse salle de réception de la mairie de Tours.

Dîner de truffes blanches au restaurant Michel Rostang, dîner au restaurant Au Martin Bleu à Tours, « Rencontres François Rabelais » sur les tendances culinaires, déjeuner à l'hôtel de ville de Tours, nouveau dîner au restaurant Au Martin Bleu.

J'avais réservé deux places pour le **dîner de truffes blanches au restaurant Michel Rostang**. Mais le lendemain ma femme part très tôt rejoindre son fils à Miami et préfère renoncer. Ma fille cadette ne pouvant venir, ce sont les deux amis du dîner chez ma fille qui profitent de l'aubaine.

Lorsque je préviens le restaurant que nous serons trois, je demande à **Alain Ronzatti** le sommelier si je peux apporter un vin, mais il m'en dissuade car il a travaillé sur des accords mets et vins. Il a bien fait de refuser mon apport, car les mariages qu'il a préparés sont d'une pertinence absolument remarquable.

Le menu conçu par le chef **Nicolas Beaumann** est : artichaut et parmesan / gnocchi et sot-l'y-laisse / Saint-Jacques et châtaigne / bar et lentilles / volaille de Bresse et Pasta Lumache / vanille et orange.

Philippe, le râpeur ou rappeur, on ne sait pas, a inondé nos assiettes de lamelles de truffe blanche, avec une générosité qui mérite d'être signalée. Alain a fait un travail de sommellerie exemplaire. C'est un des plus beaux repas que nous ayons vécu sur le thème des accords mets et vins.

Avant que le repas ne démarre, Alain nous sert un **Champagne Jacquesson Cuvée 736 extra-brut**. Le champagne est agréable, bien construit, mais ne dégage aucune émotion particulière. J'avouerai bien volontiers que mon goût étant formé par quelques champagnes que je chéris, j'ai tendance à ne pas entrer dans la dynamique des autres. Ce champagne me plairait sans doute en d'autres circonstances. Il a une belle solidité et un bel équilibre, mais je ne vibre pas.

Les choses changent du tout au tout avec le **Champagne Gosset 1973**. Car ce champagne déjà mûr, profite à fond de la distinction et l'élégance du beau millésime 1973. C'est une année raffinée, pas tonitruante du tout, qui joue sur le pastel et la suggestion. La longueur est belle, car le message s'alanguit, comme une belle sur un sofa. J'adore. Ce qui est génial dans le plat, c'est que l'artichaut se révèle, alors que la truffe blanche et le parmesan devraient l'étouffer. Le champagne profite à plein de la truffe.

Le **Mambourg Grand Cru Marcel Deiss 2004** est un vin toasté, voire fumé, au nez puissant et à la persistance aromatique extrême. Il est gouleyant, imposant sa volonté au palais et terriblement gastronomique. La mâche des gnocchis est exactement ce qu'il faut pour exciter ce grand vin.

Le **Châteauneuf-du-Pape Château Rayas blanc 2005** est le vin que j'attendais dans la liste préparée par Alain. Hélas, c'est le seul qui ne correspondra pas à mes attentes. Il part bien, avec une belle attaque bien juteuse, avec une minéralité de bon aloi, et puis il s'essouffle et le final est bien court. C'est dommage, car la Saint-Jacques a une mâche qui correspondrait exactement à ce vin s'il avait la grandeur que j'attendais. Je ne crois pas qu'il y a un problème de bouteille. Ce vin est court, tout simplement.

Le **Saké Kuheiji 9 grand cru 2008** est limpide comme de l'eau. C'est une heureuse pause dans le voyage parmi les vins blancs français. Il est expressif et crée un bel accord avec le bar délicieux. Je n'ai aucun repère pertinent, mais je trouve que l'accord se forme bien, au bon moment.

La volaille de Bresse est une douceur. Elle fond en bouche. Le **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray magnum 1998** est majestueux, vin d'une justesse de ton inégalable. Tout en ce vin exprime l'élégance, le raffinement et la noblesse. De plus, sa longueur est infinie. Il a un léger fumé sur un fruit plein, jaune d'or. L'accord est impérial.

Le dessert est très amusant car la vanille est traitée de façon qu'elle ait la forme d'une truffe, posée sur des copeaux qui figurent la terre. Le **Coteaux de l'Aubance Domaine des Charbottières 1991** profite bien de son âge. Il est moelleux, assez doux, avec des notes d'agrumes et de fruits confits. Il s'accorde bien avec le délicieux dessert.

La cuisine du chef est absolument brillante, montrant un grand talent. Mon plat préféré est la volaille de Bresse et la Saint-Jacques mais les autres plats méritent des applaudissements. Le travail d'Alain Ronzatti a été extrêmement brillant. Ses choix ont tous été judicieux.

Mon classement des vins est : **1 - Corton-Charlemagne Bonneau du Martray magnum 1998, 2 - Mambourg Grand Cru Marcel Deiss 2004, 3 - Champagne Gosset 1973.**

Le restaurant Michel Rostang se situe dans le champ d'une cuisine bourgeoise traditionnelle. Quand elle est traitée à ce niveau, on voit à quel point la France a besoin de cette cuisine, surtout si elle est accompagnée de façon aussi pertinente par des vins formant des accords vibrants.

Ce dîner sera à marquer d'une truffe blanche dans nos mémoires.

L'institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, IEHCA tient à Tours les dixièmes **Rencontres François Rabelais**, sous la présidence d'honneur de **Pierre Hermé**. On m'a demandé si je voulais intervenir dans une table ronde sur les tendances dans le domaine du vin, dont le titre est : « existe-t-il des vins tendance ? ». Pourquoi pas ?

La veille du colloque, je dîne au **restaurant Au Martin Bleu** avec trois universitaires, un sociologue, un cuisinier et une créatrice de design alimentaire. On nous apporte un apéritif à bulles fait avec une crème de poires tapées « Reines de Touraine ». C'est le genre d'apéritif que normalement je fuis, mais il n'est pas question de se singulariser.

Le vin qui est prévu pour le repas est une **Cuvée Pointe d'Agrumes Touraine 2013** faite de 100% sauvignon blanc. J'ai observé les convives et leur rapport avec ce vin. Personne n'en a parlé, personne n'a cherché à savoir ce que les autres en pensaient. Si l'on admet que le vin a pour objectif de favoriser la convivialité, on peut en conclure que nous n'avons pas bu de vin. Car ce Touraine n'apporte aucune envie de le commenter, sauf à dire : « ah oui, ça sent l'agrumes ». Le vin n'a eu pour effet que de faire circuler un peu d'alcool dans nos veines.

A l'inverse, la cuisine est beaucoup plus brillante. Des mini-brioche à l'espadon sont goûteuses, le foie gras est grand, le poisson est vraiment bon et l'on mange la peau croquante avec plaisir.

Le lieu de type brasserie offre une cuisine simple et plaisante. Alors que l'on va demain parler de tendances culinaires, le choix du vin est un acte manqué en regard des objectifs du colloque.

Le **Grand Hôtel du Centre** qui jouxte la monumentale gare de Tours est lui aussi un monument historique. On a l'impression d'entrer dans l'hôtellerie d'il y a soixante ans. Même si les sanitaires ont

été rénovés, c'est un autre monde de l'hôtellerie dans lequel on s'immerge. L'insonorisation est une notion totalement oubliée.

Après une nuit courte, je me rends à l'Université Rabelais de Tours et le colloque démarre. Comme à chaque réunion formelle, les remerciements sont à rallonges et les propos définitifs de chaque instance concernée sont à graver dans le marbre.

Le premier atelier est celui des nouvelles tendances culinaires, avec la participation de Pierre Hermé. Il faut bien que j'y assiste puisque mon atelier parlera de vins tendance. Si les universitaires cherchent comment se fabriquent les tendances, Pierre Hermé balaie ces notions en disant que ses créations sont influencées par ses envies, ses lectures, ses rencontres de goûts. Il essaie de faire revivre ses expériences dans ses créations sans être guidé par d'improbables tendances.

Après les travaux du matin, nous allons déjeuner dans les locaux du monumental **hôtel de ville de Tours**. Victor Laloux, l'architecte de la gare d'Orsay à Paris est l'auteur de cette construction emphatique et ampoulée, ainsi que de l'ostentatoire gare de Tours. De tels volumes rabelaisiens seraient inenvisageables aujourd'hui. Dans la grande galerie à la décoration surchargée, de jeunes élèves d'une école de cuisine locale encadrent des stands où l'on peut choisir de quoi se restaurer. Je prendrai un bouillon de poule au foie gras et chèvre frais dont le fromage est trop fort et gênant, un velouté de potimarron, chantilly au lard plaisant, un confit de bœuf à la fève de Tonka, purée d'igname agréablement mangeable, que j'accompagnerai d'un **Crémant de Loire brut rosé domaine de la Gabillière** qui n'est pas déplaisant, au point que je m'en suis resservi un verre.

La table ronde à laquelle je participe est animée par le rédacteur en chef du magazine « **Le vin ligérien** ». A ses côtés, un américain vivant à Dijon, sociologue, ex-pâtissier et homme de cuisine, le directeur du syndicat des vins de Bourgueil et moi. A la question « existe-t-il des vins tendance ? » nous répondons plutôt qu'il y a des tendances longues dans le monde du vin, comme il y en a toujours eu, plutôt que des phénomènes de mode et nous en dissertons. Un dialogue s'instaure avec la salle, composée d'une majorité de jeunes qui se destinent aux métiers de la restauration, du vin ou du tourisme.

J'ai écouté l'une des conférences suivantes sur le sujet de l'évolution de la pâtisserie, absolument passionnante grâce aux réflexions de Pierre Hermé sur sa profession.

Le dîner qui suit se tient une nouvelle fois au **restaurant Au Martin Bleu** avec une quinzaine de personnes, essentiellement des universitaires mais aussi des designers, journalistes, un ethnologue et un sociologue. Comment est-il possible de proposer un menu à 22 € qui comprend une poêlée de Saint-Jacques, mâche et betterave / pavé d'omble chevalier à la peau, purée et beurre rouge / poires tapées et pruneaux de Tours à l'hypocus et glace vanille, quand en plus c'est très bon ? On ne peut qu'encourager une telle cuisine.

L'apéritif au crémant et une liqueur qui évoque l'amande m'est quasiment impossible à boire. Je n'ai même pas noté le nom du vin blanc de peu d'intérêt.

Il est toujours intéressant de confronter des idées avec des universitaires. Je ne sais pas si ces congrès font avancer la cause de la gastronomie et du vin, mais les rencontres individuelles donnent toujours de nouvelles pistes de réflexion.

Nous avons changé de lieu pour la **23^{ème} séance de l'académie des vins anciens**. Le **restaurant Roméo**, place Victor Hugo à Paris est un compromis entre bar, salon de thé et restaurant. Nous avons loué la salle du premier étage. Nous sommes 38 et nous allons nous partager 63 vins, ce qui est copieux, car la norme serait d'une bouteille par personne. Nous sommes répartis en trois groupes et il y a 21 vins à boire pour chaque groupe.

C'est, je crois, la plus belle séance de l'académie des vins anciens. Non pas que nous ayons eu les bouteilles les plus emblématiques, car il y a eu des séances avec des vins de légende, mais c'est la générosité et surtout la ponctualité, car toute l'organisation s'est faite avec une fluidité rare. Ajoutons à cela une atmosphère souriante, riieuse, enjouée et amicale, qui a permis de faire passer les bouteilles

les plus problématiques comme des lettres à la poste. L'heure était à la joie d'être ensemble et de partager des vins rares dans la bonne humeur.

Voici les vins des trois groupes, chaque vin étant répété s'il y a eu plusieurs bouteilles du même (les vins précédés d'une astérisque sont de mon apport) :

Groupe 1 : Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année - Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année - Champagne Moët et Chandon Grand Vintage Collection magnum 1962 - *Coteaux Champenois Pol Roger années 70/80 - Château Carbonnieux blanc 1975 - Château Sainte Roseline Côtes de Provence blanc 1954 (ou 1955 ?) - *Puligny Montrachet Gustave Naigeon 1950 - Château Montrose 1978 - Château Lafon-Rochet Saint-Estèphe 1955 - *Château Ausone 1953 - Château La Conseillante Pomerol 1946 - Château Beauséjour Saint-Emilion Grand Cru 1943 - Château Haut Brion 1941 - Moulins de Calon Médoc 1934 - *Château Latour 1907 - *Fleurie Soualle et Bailliencourt 1957 - *Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974 - Royal Kebir Algérie 1938 - Champagne Dom Pérignon 1969 - Vouvray Demi-Sec Huet 1961 - Château Rieussec 1957.

Groupe 2 : Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année - Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année - Champagne Moët et Chandon Grand Vintage Collection magnum 1962 - *Coteaux Champenois Pol Roger années 70/80 - Riesling Hugel 1985 - *Vin de l'Etoile Bourguignon 1964 - Château La Mission Haut-Brion Pessac Léognan 1969 - Château La Mission Haut-Brion Pessac Léognan 1966 - *Château Haut Brion 1964 - *Château Haut Brion 1953 - Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1962 - Château La Tour de Mons Margaux 1959 - *Château Ausone 1953 - Beaune Emile Chandésais 1955 - Cornas Chante Perdrix Delas 1969 - Château Fonsalette Côtes du Rhône rouge 1979 - Vin d'Algérie "le Hoggar" rosé 1947 - Cabernet Beaulieu Vineyards Georges de Latour 1964 - Monbazillac 1955 - Château Rayne-Vigneau Sauternes 1933.

Groupe 3 : Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année - Champagne Le Brun de Neuville Brut sans année - Champagne Moët et Chandon Grand Vintage Collection magnum 1962 - *Coteaux Champenois Pol Roger années 70/80 - Château Roumieu Bordeaux Supérieur blanc sec 1959 - Pouilly-Fuissé Marey & Liger-Belair 1946 - Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 1986 - *Côtes du Jura Fruitière Vinicole de Château Chalon 1979 - Château Haut-Bailly Pessac-Léognan 1975 - Château Cheval Blanc 1970 - Château Troplong Mondot Saint-Emilion 1966 - Château Lyonnat Lussac Saint Emilion 1964 - Château La Gaffelière Saint-Emilion 1964 - *Château Haut Brion 1964 - *Château Ausone 1953 - *Château Ausone 1937 - Moulins de Calon Médoc 1934 - Gevrey Chambertin Guichard-Potheret 1947 - Mercurey Guichard-Potheret 1947 - Pommard Ph. Bouchard 1937 - Chateau Chalon Cuvée Vignes aux Dames Marius Perron 1976 - Madère Sercial Gossart Gordon 1954.

Bien sûr chacun a pu aller pêcher des vins d'un autre groupe et, dans mon cas, on m'a fait goûter des vins des autres groupes, aussi les académiciens ont pu, s'ils sont malins, déguster plus d'une trentaine de vins.

Cette séance mémorable est racontée dans le bulletin n° 613.

Amicales salutations de François Audouze