

Déjeuner de famille, Prix François Rabelais décerné à Aubert de Villaine à l'Institut de France, dîner de promotion à l'hôtel de Poulpry, présentation des vins de Pingus au magasin Lavinia suivi d'un déjeuner avec les vins de Peter Sisseck, préparatifs du 194<sup>ème</sup> dîner au restaurant Patrick Pignol.



**Psi 2013** est un vin de Peter Sisseck le propriétaire du célèbre Pingus. Le nom du vin s'inspire de celui de Peter et la représentation de la lettre grecque par un cep ajoute au plaisir de le boire

Ma fille cadette vient déjeuner à la maison avec ses deux enfants. Ma femme a prévu un gratin de fenouil ainsi qu'un poulet cuit à basse température avec de fines herbes et une crème légère. Le dessert est une variation originale sur la tarte aux pommes.

Le vin choisi est un **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979**. La forme de la bouteille et son étiquetage sont, pour moi, une des plus belles réussites de la Champagne. Lorsque je fais tourner le bouchon pour le sortir, il n'y a quasiment aucune résistance. Le court bouchon se lève tout chevilé, fortement rétréci à sa base avec une couleur très sombre. Partageant avec le babiroussa la peur du danger, j'annonce qu'il est très probable que le champagne n'ait plus de bulle. Quelle erreur ! Le champagne a une bulle active et grosse, et son parfum est impérial. De plus, sa couleur est d'un or clair, sans signe d'évolution. Ma fille ayant vu ma grimace lorsque le bouchon s'est levé, plus rapide que moi, me dit : « mais il est excellent ! Je l'adore ».

Il y a sur la table un jambon Pata Negra bien gras et exhalant de belles noisettes. Le champagne brille à son contact. Ce qui est fou, c'est la corbeille de fruits frais et fruits confits qu'évoque ce Mumm, qui explose de mille saveurs. Le champagne est brillant. Il a une mâche confiturée adoucie par une petite amertume très racée. C'est un champagne d'accomplissement, ce qui veut dire qu'en le buvant, on est fier de vivre cette expérience.

Le champagne ne vibre pas particulièrement ni sur le fenouil ni sur le poulet, tous deux délicieux, et retrouve de la vivacité sur la tarte aux pommes, dont le fond supporte une fine gelée de pommes, dans la ligne des tons du champagne. Les petits-enfants avaient cuit au four des petits gâteaux secs aux formes diverses que nous avons grignotés en fin de repas.

L' **Institut du Quai Conti** a une façade en forme d'arc dont le Pont des Arts serait la flèche, la science tendant ses bras à l'amour. C'est en traversant la petite cour pavée que l'on pénètre dans ce temple de l'excellence française. Après avoir montré patte blanche, on traverse une cour carrée, elle-

même pavée, de toute beauté. Il faut gravir les marches de deux étages d'un escalier à deux montées symétriques pour accéder à la Grande Salle des Séances. Et là, on reste sans voix. De magnifiques sculptures très expressives représentent nos hommes illustres : Corneille, Racine, Molière, La Fontaine voisinent avec des dizaines de savants dont Monge, qui a créé l'Ecole Polytechnique, attire particulièrement mon regard. On sent dans cette salle que tout le pouvoir imaginaire, inventif et créatif français a bouillonné, phosphoré, inventé, pour la plus grande gloire de notre pays.

C'est saisissant. Alors que dans ma jeunesse estudiantine j'étais un fidèle de la bibliothèque Mazarine, dont l'atmosphère de recueillement permettait de mieux réviser les concours, c'est la première fois que je visite cet endroit qui jouxte la si belle bibliothèque.

La **Fondation Européenne pour le Patrimoine Alimentaire** est une émanation de l'Institut de France. Elle remet son cinquième prix annuel, le **Prix François Rabelais**, qui couronne une personnalité pour l'ensemble de son œuvre en faveur des patrimoines culturels alimentaires. Le récipiendaire est **Aubert de Villaine**.

Les discours sont prononcés par Gabriel de Broglie, chancelier de l'Institut de France, qui bien évidemment crée le lien entre le Quai Conti et la Romanée Conti, Jean Pierre Corbeau Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation IEHCA, Jean-Robert Pitte, Président de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire et Philippe Gombert, président international de Relais & Châteaux qui est sponsor de la fondation. La culture des intervenants, leur humour et leur intelligence ont permis qu'à aucun moment leurs discours n'entraînent de lassitude, au contraire. Le poids des compliments assenés à Aubert de Villaine sur son œuvre de vigneron et pour son rôle primordial pour le classement des Climats de Bourgogne au patrimoine immémorial mondial de l'Unesco aurait pu le faire vaciller, car il s'y ajoute la charge émotionnelle de cette salle prestigieuse.

Dans un discours très sobre Aubert de Villaine a répondu à ces adresses avec son humilité légendaire. Son discours fut applaudi pendant de longues minutes.

Un cocktail attendait les témoins de cette remise de prix, dont des vignerons qui ont travaillé à l'élaboration du dossier de l'Unesco, des restaurateurs dont Guy Savoy venu en voisin et le chef de l'Elysée, des hommes de presse et du vin et des amis d'Aubert et Pamela de Villaine. On servait au buffet les vins de Bouzeron. On m'a indiqué qu'il y avait aussi le Bâtard du Domaine de la Romanée Conti qui pouvait être bu mais je dois rejoindre l'**Hôtel de Poulpry**, maison des polytechniciens où se tient le dîner des anciens élèves de ma promotion. C'est toujours agréable de revoir les amis avec lesquels nous avons partagé certains des plus beaux souvenirs de notre jeunesse. Comment est-il possible que cette maison chargée d'histoire puisse proposer une nourriture et des plats d'un aussi faible niveau ? Sans savoir, j'ai choisi de ne pas boire de vin et j'ai l'intuition que j'ai bien fait. La partie culinaire fut bien triste mais fort heureusement, ce qui compte le plus, et de loin, c'est la chaleur de nos retrouvailles.

J'avais rencontré **Peter Sisseck** le propriétaire de **Pingus**, célèbre vignoble de la Ribeira del Duero en Espagne, lors d'un voyage œnologique organisé pour les propriétaires des mythiques Ferrari GTO. J'avais organisé pour eux un dîner à l'hôtel Bristol. Ils avaient aimé ce dîner et je les ai rejoints un an plus tard à l'occasion de ce voyage. Lors de la visite de Pingus, sans que je sache pourquoi, un courant amical est immédiatement passé entre Peter et moi.

Lorsque Bipin Desai a organisé une dégustation verticale des vins de Pingus à Los Angeles, j'ai rejoint cet événement qui m'a permis de mieux connaître ces vins. Nous nous sommes retrouvés à une dégustation au domaine de la Romanée Conti où nous avons dégusté une Romanée Conti 1956 qui a donné des frissons à Peter, puis à une extravagante dégustation de vins du domaine de la Romanée Conti où une bonne partie des vins présentés étaient très probablement des faux.

Pingus fait partie des vins que j'achète chaque année. J'avais envie de revoir Peter et une idée m'est venue de créer un de mes dîners où des vins de Pingus côtoieraient mes vins. Juxtaposer des vins

très modernes comme ceux de Pingus et des vins plus anciens sur des plats adaptés est un challenge que j'ai envie de relever.

Ayant appris que le jour du dîner un déjeuner de presse sera animé par Peter Sisseck, cela me semble un joli complément d'expérience et la maison Lavinia me fait le plaisir de m'inviter. Nous sommes une petite vingtaine, au **restaurant Lavinia**, au premier étage de la célèbre boutique de vins. Peter Sisseck est avec Ann, son épouse. Nous commençons par une dégustation sans plat, avant le repas.

**Psi Domaine Pingus 2013** a comme tous les autres vins une couleur presque noire. Le nez est d'une folle jeunesse. L'attaque est belle de cassis et de feuilles vertes. Le vin a un beau grain et une jolie mâche. C'est un vin généreux. Il a un peu d'amertume et de râpe. Il est plaisant et on l'imagine compagnon de gastronomie. C'est dans le finale qu'il manque un peu de rondeur.

Le **Château Recheyron Saint-Emilion Grand Cru 2011** est d'un château que Peter a repris il y a peu d'années en association avec un investisseur qui possède un joli portefeuille de vignobles. Le nez du 2011 est extrêmement élégant et c'est un joli fruit rouge qui domine dans son parfum. Le vin a une belle attaque, ronde, plaisante et le finale très mentholé est très espagnol. On dirait que le vin a une attaque bordelaise et un finale espagnol. Le vin est quand même bordelais, très généreux.

**Flor de Pingus Domaine de Pingus 2013** a un nez subtil dans la discrétion. L'attaque est curieuse comme si le vin cherchait sa voie. Il y a peu de fruits et les tannins sont discrets. Le registre est tout en finesse. C'est un vin élégant avec un peu de végétal dans le finale. C'est un vin distingué, Peter l'aime et dit que c'est ce qu'il cherche à faire. Il ajoute que ce vin s'exprime mieux dans les années dites faibles comme 2013.

**Pingus Domaine de Pingus 2013** a un nez profond qui manque un peu d'exubérance. Il est noble, l'attaque est soyeuse de fruits rouges clairs. Le finale n'est pas très généreux. A ce stade, car cela va changer ensuite, je ne trouve pas de saut qualitatif réel entre Flor de Pingus et Pingus qui est le grand vin recherché par les amoureux de jeunes vins de la planète. Le cœur de bouche est ample, très équilibré, racé. Le finale est poivré.

On sent que Flor de Pingus s'exprime mieux maintenant et que Pingus le dépassera dans quelques années. Avant le repas mon classement est : 1- Flor de Pingus, 2 - Château Recheyron, 3 – Pingus, 4 – Psi (lettre grecque illustrée par un vieux cep sur l'étiquette et qui s'explique par le nom de Peter).

Le menu préparé par le restaurant Lavinia est : risotto avec chipirons à l'encre de seiche / daube de chevreuil au vin de la Ribeira del Duero / Manchego et pâtes de fruits / Poire Williams pochée au vin rouge.

Le risotto crée un accord d'une extrême pertinence avec le Psi 2013 et lui donne une ampleur sensible. Ce vin devient charnu, au beau finale, grâce au plat. Le chevreuil est un peu trop sec et la sauce un peu fluette, mais cela n'empêche pas que se crée un accord qui transforme le Pingus. Il gagne en ampleur, il devient joyeux, élégant et résolument gastronomique. Il est à la fois gourmand et aérien. Ce vin s'écarte magistralement des excès parkériens, pour donner pureté, finesse et élégance d'une bien belle façon. Peter nous explique qu'il cueille ses raisins quinze jours avant les autres. Ceci explique probablement – en partie, car il y a aussi le talent – cela. Une autre raison est probablement que les vignes de Peter sont à plus de 800 mètres d'altitude. La fraîcheur et la fluidité des vins sont sans doute liées à la fraîcheur des lieux.

Le fromage et la poire n'apportent aucune valeur ajoutée aux deux vins associés, le Flor de Pingus pour le fromage et le Recheyron pour la poire. Je suis assez sensible aux accords couleur sur couleur. Le risotto est noir, le chevreuil aussi et se sont accordés aux vins très noirs. Le fromage et le dessert n'ont pas créé d'accord. Il ne faut évidemment pas généraliser mais j'aime signaler ces occurrences.

Peter va présenter ses vins aux étudiants du Cordon Bleu. Nous nous retrouvons ce soir pour le 194<sup>ème</sup> de mes dîners.

Le 194<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners se tient au restaurant Patrick Pignol. Voulant faire lors de ce dîner une expérience inédite de juxtaposer sur des plats des vins de mes dîners traditionnels avec ceux de Pingus, j'ai souhaité que le menu soit mis au point par un amoureux et connaisseur des vins, Patrick Pignol. De plus, Patrick Pignol a une particularité qui me plaît et m'impressionne : c'est lui qui va la nuit acheter les produits qu'il va cuisiner le jour-même. Cet amour du produit est dans la logique des dîners de vins anciens puisque les vins anciens aiment trouver des goûts lisibles appuyés sur de bons produits.

Le midi, pendant la présentation des vins de Pingus, Patrick Pignol m'appelle pour me dire qu'il n'a pas pu trouver à Rungis les rougets qui devaient composer l'un des plats. Il me propose une solution avec du homard, puis me rappelle pour proposer des encornets, ce qui paraît plus adapté aux vins prévus.

A 17h30, je me présente au restaurant pour ouvrir les vins du dîner. Les bouchons ne posent pas trop de problème sauf celui de l'Yquem 1955, qui, dès que je pique la pointe du tirebouchon, glisse dangereusement vers le bas. Il descend si bas qu'il touche le liquide. J'arrive néanmoins à le remonter et s'exhale alors un parfum délicieux qui est tellement capiteux que je vais le faire sentir à l'équipe de cuisine qui est en train de dîner. Ils constatent que le parfum du vin va s'accorder au dessert que Patrick m'a proposé et que je trouvais osé sur le papier.

L'odeur du Haut-Bailly 1964 me déplaît fortement. Et ce qui me contrarie, c'est qu'après quelques minutes, je trouve très peu d'évolution. Nicolas, le sommelier très compétent du lieu, qui a accompagné beaucoup de mes dîners, est plus optimiste que moi et pense que le vin va s'améliorer.

Les vins de Pingus ont des odeurs joyeuses et superbes, la Romanée Saint-Vivant du Domaine de la Romanée Conti 1995 a un parfum d'un raffinement rare. A 18h30, tout est prêt. Il ne me reste plus qu'à attendre mes convives.

Amicales salutations de François Audouze