

Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, colloque : « Les accords mets et vins » au château de Ferrières, dîner au château de Ferrières, en prélude au dîner de l'académie du vin de France, « paulée » au restaurant Laurent où l'on goûte les vins des académiciens.



Ce **Mercurey Clos des Myglands Faiveley magnum 1980** s'est montré brillant dans un déjeuner au restaurant du Yacht Club de France

Lorsque c'est à mon tour d'inviter mes conscrits, j'essaie généralement de choisir des restaurants différents de ceux qu'ils proposent, pour varier les plaisirs. Mais le directeur **Thierry Le Luc** et le chef font de tels efforts pour nous gâter et nous choyer que j'ai décidé de faire le déjeuner dont je suis le responsable au **Yacht Club de France**, choisi le plus souvent par mes amis.

Pour les amuse-bouche d'apéritif, j'ai laissé libre cours à la débordante créativité de Thierry et du chef et cela donne ceci : duel entre l'andouille fumée de Plouec et la Langouille Espelette de Saint-Nazaire / toasts rillettes de pigeon, foie gras d'Éric Guérin de la Mare aux Oiseaux / sucettes de mascarpone et saumon fumé à la feuille d'huître.

Pour le menu j'ai indiqué des lignes directrices en fonction de mes vins et j'ai demandé que les recettes soient simplifiées à l'extrême pour que le produit soit mis en valeur. Cela donne : sole normande, jus de coquillages et potimarron / ris de veau aux cèpes et lard Belotta / filet de bœuf de Galice, pommes de terre « fin de siècle » en purée / fromages d'Éric Lefebvre MOF / sorbets artisanaux aux pamplemousses.

La qualité des produits recherchés avec amour a fait de ce repas une merveille. La seule remarque que je ferais est que le potimarron n'était pas nécessaire pour la sole. Sinon, le reste est un « sans faute ».

Le **Champagne Diebolt Vallois magnum Brut sans année** est un champagne qui combine vivacité et gourmandise. Sa richesse le fait aimer immédiatement. Il en impose par sa structure et sa convivialité. Ce champagne de Cramant dans la Côte des Blancs est un grand champagne.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998** paraît nettement plus vieux que le précédent. J'ai peur qu'il ait vieilli plus vite qu'il n'aurait dû mais en fait, dès qu'il s'ébroue et sur les goûteux amuse-bouche, il s'anime, se montre vif et très plaisant. Champagne moins spontané, il mérite sa place par sa typicité.

Le **Coteaux Champenois Pol Roger Blanc de Blancs sans année** doit dater des années 70. Il se présente comme très évolué et pourrait rebuter mais la sole va lui permettre de montrer ce qu'il peut

offrir. Ce vin tranquille, c'est-à-dire non effervescent, a une belle matière et de belles complexités mais il ne pourra pas faire oublier qu'il est un peu fatigué.

Le **Mercrey Clos des Myglands Faiveley magnum 1980** est absolument superbe. Il profite de son âge à bon escient. Il a beaucoup de puissance mais c'est surtout son élégance raffinée, aussi bien au nez qu'en bouche qui me séduit. Les deux rouges étant servis ensemble, c'est le Mercrey qui s'accordera le mieux avec le ris de veau.

Le **Pommard Hospices de Beaune Cuvée Cyrot-Chaudron magnum 1990** fait nettement plus jeune que le Mercrey mais paraît moins complexe. Je préfère le Mercrey à ce stade, mais le Pommard va se montrer le plus vif sur la pièce de bœuf. Thierry Le Luc qui avait ouvert les deux magnums deux heures avant le repas, car j'avais livré les vins la veille, m'avait accueilli à mon arrivée en disant : « les deux rouges sont parfaits » et c'est vrai qu'ils n'ont aucun défaut et se dégustent avec plaisir, le Mercrey très subtil jouant de l'élégance que lui donne l'âge et le pommard plus spontané, direct et délivrant un joli fruit.

Le **Barsac Bouchard Père et fils négociant à Bordeaux 1953** a une magnifique bouteille et une couleur d'un or épanoui, encore clair. Le vin est brillant. Que demander de mieux d'un liquoreux que cette joie de s'exprimer dans des tons de fruits confits, de pâtes de fruits généreuses mais retenues. Ce vin est un bonheur car c'est un « sans grade » qui brille avec distinction et retenue.

Une nouvelle bouteille de Henriot Cuvée des Enchanteleurs a permis de terminer joyeusement ce repas d'amis. La pièce de bœuf superbe et les amuse-bouche sont les gagnants ainsi que les surprenants sorbets très complexes. Pour les vins mes préférences iront au Mercrey et au Barsac, suivis par le champagne Diebolt-Vallois.

Ce fut un grand repas d'amitié et de talent de l'équipe du Yacht Club de France.

L'Académie du Vin de France, en partenariat avec la chaire de l'Unesco Culture et tradition du vin, avec l'Université de Bourgogne et l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation organise un **colloque : « Les accords mets et vins »** au château de Ferrières. Ce sujet m'intéresse au plus haut point puisqu'il est au cœur de la conception de mes dîners.

Le **château de Ferrières** fut la propriété des Rothschild où des fêtes fastueuses se sont données dans la deuxième moitié du 19^{ème} siècle et au début du 20^{ème}. Le château fut légué à une université parisienne qui l'a cédé pour un franc symbolique à la ville de Ferrières. Le château fut restauré et abrite maintenant une « **Ecole de l'excellence à la française** » pour l'hôtellerie, la gastronomie et le luxe. Cette école vise à terme 1500 élèves ce qui est important.

Le colloque démarrant très tôt le lendemain, je vais passer la nuit à **l'hôtel Paxton de Ferrières**. C'est un immense hôtel au milieu de « nulle part » qui accueille des séminaires mais aussi la clientèle d'Euro Disney qui ne veut pas loger au sein du parc d'attraction. Les chambres ont tout de cellules monacales, et si les fonctions majeures d'une chambre d'hôtel sont assurées, cela ressemble à un service minimum.

Le colloque dure un jour et demi et le soir du deuxième jour se tiendra le dîner de gala de l'Académie du Vin de France. Ceci explique la présence de nombreux vigneron, dont Aubert de Villaine du domaine de la Romanée Conti et Alain Graillot du domaine éponyme, dont mon petit doigt me dit qu'il sera nommé Président de l'Académie, à la suite de **Jean-Robert Pitte**, président de l'académie mais aussi président d'honneur de l'école de luxe de Ferrières. Parmi les participants il y a beaucoup d'universitaires, des vigneron, des sommeliers et restaurateurs, et des amis de l'Académie du Vin de France. Après un speech de bienvenue nous nous répartissons en deux groupes en choisissant les conférences et contributions qui nous plaisent le plus.

Le premier matin, j'assisterai à : les banquets officiels de 1890 à 1914 avec des présidents de la République ou de hauts gradés militaires organisés par la ville de Brest / le festin et le vin alsaciens aux 19^{ème} et 20^{ème} siècles / l'accord mets et vins dans la littérature des 19^{ème} et 20^{ème} siècles / la place du vin dans les accords, selon la critique œnophile de l'entre-deux-guerres / le choix des vins dans les repas gastronomiques en Côte d'Or de 1800 à nos jours / marier vins et fromages, une histoire bien française.

Vient ensuite un débat sur « bâtir la carte des vins d'une grande table ou d'un restaurant » avec deux grands sommeliers.

L'après-midi, ce sont : le « gourmet » inspirateur du chef de cuisine et du gastronome / alliances mets et vins vus par des chefs qui sont en même temps vigneron (dont Jean-André Charial et Georges Blanc) / l'accord mets et vins pour renforcer la relation sociale.

Une table ronde avec des restaurateurs, un vigneron et Jacques Puisais a pour thème : bâtir une complicité entre les chefs, les vignerons et les sommeliers.

Le lendemain le thème sera la recherche des alliances à partir du vin : que disent les archives des maisons de champagne / le champagne s'invite à table / sauternes en accord avec l'asperge blanche / vins de Cahors et nouvelles tendances culinaires / quasi-impossibilité de trouver des accords avec la cuisine chinoise / accords mets et vins dans la Napa Valley.

Les exposés faits par des universitaires sont toujours très documentés, mais manquent souvent d'exemples concrets. Mais globalement, ce colloque m'a ouvert des pistes à explorer.

Le **dîner** du premier jour se tient dans la **salle des fêtes du château de Ferrières**, avec les vins des membres de l'académie du vin de France. Le menu est réalisé par le chef du restaurant gastronomique attaché au château, un MOF (meilleur ouvrier de France). Le menu est : foie gras au naturel, fine gelée de vin de Xérès / sole gourmande, éclats de girolles / lièvre à la Royale, crémeux de céleri / brie de Meaux de la ferme des Arpents (Rothschild) / craquant cacao, douceur d'agrumes.

Le **Muscat Réserve Maison Trimbach 2014** est servi à l'apéritif debout avec des petits fours présentés par les élèves de l'école qui ont aussi suivi les conférences. Le vin, à mon goût, n'est pas encore assemblé, même si, à l'usage, on note sa fluidité joyeuse.

Le **Côtes du Jura blanc Château d'Arlay 1999** est servi un peu trop chaud. Il serait volontiers agréable, mais il manque de profondeur dans son association avec le délicieux foie gras.

Le **Meursault Clos de la Barre Domaine des Comtes Lafon 2009** a un nez explosif, d'autant plus remarqué que le vin précédent était discret. Le vin est superbe et gourmand, profond, à forte persistance. Les girolles l'enchantent.

Le **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel rouge 1996** est un peu évolué et met mal à l'aise certaines personnes de ma table, mais je l'adore, d'autant plus qu'un charmant élève me versera la lie aux arômes intenses. Fort, truffé, il est exactement ce qu'il faut pour un lièvre à la Royale délicieux mais aussi très riche, ce qui est la loi du genre.

Le **Champagne Billecart Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1999** est un champagne glorieux qui sera pour moi le vin de la soirée. Généreux, plein et gourmand, c'est un champagne doré qui évoque des pâtisseries. Avec le brie bien fait comme il faut, il crée un accord d'une belle et rare pertinence.

Le **Château de Fargues Sauternes 2005** est d'une superbe couleur. Son nez est intense et ce vin représente une forme quasi parfaite du sauternes jeune. Il n'y a pas eu de miracle pour le dessert, puisque sauternes et chocolat sont naturellement ennemis. Mais la présence de Grand-Marnier dans la crème qui accompagne les agrumes a permis à l'association de devenir acceptable, même si elle ne féconde pas le vin.

On oublie les petits détails pour ne garder que le souvenir d'un repas de haute qualité qui donne envie de revenir au château de Ferrières pour y déjeuner ou dîner, et de beaux vins généreusement offerts par les vignerons que je retrouverai ce soir au dîner de gala de l'Académie du Vin de France.

Ce colloque avec des participants passionnants fut très intéressant.

Le soir suivant le colloque de Ferrières se tient le dîner de gala de l'Académie du Vin de France. Le dîner est précédé d'une « **paulée** », où les membres de l'académie font goûter des vins de leurs domaines, les plus récemment mis en bouteilles, ce qui veut dire le plus souvent de l'année 2014. Cette présentation est faite à l'étage du **restaurant Laurent**, siège de l'académie.

Les vins sont rangés sur des tables dans l'ordre des couleurs et l'ordre des régions. Les vins sont servis par l'équipe de sommellerie du restaurant Laurent. On commence par les blancs de toutes

régions. Les vins de Trimbach et de Zind-Humbrecht sont d'une grande précision. J'ai bien aimé le Cahupé sec assez rustique mais original. Les vins du domaine des comtes Lafon sont absolument superbes. Le **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 2014** est comme toujours d'une grande élégance. Le Condrieu du domaine Vernay a un joli fruit. Le Domaine de Chevalier a un blanc de grande tenue et le vin dont je ferais volontiers mon choucho, c'est l'**Hermitage Chave blanc 2014**, absolument superbe. Les vins blancs du domaine corse Abbatucci ont une forte personnalité.

Après cette « visite » des blancs, je suis très impressionné par la diversité des palettes de goûts. Les régions françaises ont toutes de l'intérêt et expriment avec force leurs spécificités. C'est très réconfortant.

Dans la salle suivante on déguste les rouges. Ceux du domaine des Comtes Lafon ont autant de personnalité en rouge qu'en blanc. Ils sont joyeux. Un Chambolle-Musigny de Drouhin est très subtil. Le **"560" du château d'Arlay 2014** est une nouvelle cuvée, 100% bio. Il s'appelle ainsi car seulement 560 bouteilles de pinot noir et trousseau ont été faites en 2014. Cet essai est très original et j'aime.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2014** est un vin tout en subtilité. C'est un vin de recueillement qui ne se découvre pas facilement dans ce contexte où il côtoie des vins beaucoup plus généreux au premier abord. Il faudrait le boire en d'autres circonstances. L'Hermitage Chave est d'une franchise et d'une générosité qui me plaisent énormément. Suis-je objectif ? Pas forcément, mais peu importe, car j'adore les vins de Chave.

Au chapitre des bordeaux, le **Château Croque-Michotte 2014** est vraiment plaisant, comme à chaque académie d'ailleurs, et le **Château Gazin 2014** est une grande réussite. Les deux vins du Château Simone, le noir et le blanc sont d'un grand plaisir. Les rouges corses du domaine Abbatucci sont gourmands et typés. On a ajouté à la dégustation un vin espagnol qui ne m'a pas impressionné alors qu'un Barolo s'est montré d'un charme tout italien.

Selon la tradition le dernier petit salon accueille deux liqueurs, le **Cahupé Quintessence du petit manseng 2014** et le **Château de Fargues 2012**. Si le bouquet de fruits du Cahupé est généreux et opulent, la grâce du Fargues est d'une élégance qui parle à mon cœur. C'est un vin superbe.

Cette dégustation se déroule au pas de charge, sans prendre de note, car on est dix fois plus attiré par les conversations que l'on peut avoir avec tous les vigneronns présents et leurs amis. Il est temps de redescendre les escaliers pour rejoindre la belle salle à manger du restaurant Laurent pour le dîner de gala de l'Académie du Vin de France.

Amicales salutations de François Audouze