

Dîner de gala de l'Académie du vin de France au restaurant Laurent, dégustation de 19 vins de 2015 au siège de la maison Bouchard Père & Fils.



Cette photo donne une idée des vins qui furent goûtés au siège de la maison Bouchard Père & Fils à Beaune

Après la « paulée » de l'académie du vin de France où tous les vignerons membres font goûter des vins du millésime le plus récemment mis en bouteilles, s'ouvre le **dîner de gala de l'Académie du vin de France**. L'apéritif dans la rotonde d'entrée du **restaurant Laurent** avec des canapés goûteux et des discussions débridées s'accompagne d'un **Champagne Pol Roger Brut sans année**, vin de soif qui donne faim. Il est agréable mais manque un peu de typicité. On peut aussi boire un **Champagne Billecart Salmon 2004** plus expressif et goûteux que je bois rapidement car après le long apéritif on nous presse de gagner nos places.

A ma table, je suis à la droite d'Erick Orsenna venu avec ses enfants et à la gauche de Bernard Pivot venu avec sa fille et son gendre. Je vais boire leurs paroles autant que les vins du repas.

Le menu mis au point par le bureau de l'académie avec **Alain Pégouret** est : oreiller de la belle Aurore / homard risolé, sauce coraline, blettes et pleurotes / canard de Challans frotté au poivre sarawak et rôti, jus perlé, pommes soufflées « Laurent » / Langres / Pavlova.

Avant que ne débute le repas **Jean-Robert Pitte** passe le flambeau de la présidence de l'académie à **Alain Graillot** vigneron de Crozes Hermitage. Vient ensuite un immense plateau en bois porté par deux personnes sur lequel est posé un énorme oreiller de la belle Aurore, plat le plus emblématique de la cuisine bourgeoise car il demande des jours et des jours de préparation pour rassembler sous une cuisson parfaite de l'ordre de vingt-cinq composants dont des gibiers, des foies et des ris. Tous les éléments sont présents dans une tourte qui a la forme d'un oreiller. La recette initiale est celle d'Aurore, la mère de Brillat-Savarin.

Alain Pégouret qui s'essayait pour la première fois à ce mythe que maîtrisait Gérard Besson, le talentueux chef qui était le prince de la cuisson des gibiers à plumes, a frappé un grand coup car il a réalisé deux oreillers de 18 à 20 kilos chacun. La pâte qui forme l'oreiller est sculptée de lauriers et

leurs feuilles académiques, avec le mot « Laurent » imposant en relief. La tourte repart en cuisine pour être découpée et servie froide.

Le repas commence par ce plat émouvant, délicieux, goûteux, voire plombant tant il est riche, heureusement rafraîchi d'une part par une gelée très prononcée et intense mais aussi par le **Pinot Gris Clos Windsbuhl Domaine Zind-Humbrecht 2014**. La fraîcheur du vin est idéale pour le plat lourd. Les viandes et les abats sont superbes et les notes de litchi, les fraîcheurs minérales du vin, portent le plat pour en faire un délice. Il serait en effet impossible de finir la portion pantagruélique du plat s'il n'y avait la gelée et le pinot gris. L'accord est superbe.

Le **Beune Clos des Mouches Domaine Joseph Drouhin 2008** accompagne le homard. Ce sont la sauce et les épices douces qui la recouvrent dont du safran qui vont créer le lien entre le plat délicieux et le vin. Le vin prend de la chair et de la douceur au contact de cette sauce. Et ce qui est merveilleux c'est la symbiose des deux, sauce et vin. On nous a dit dans les discours de bienvenue qu'il y avait eu des répétitions de ce dîner par le comité en charge du gala. On peut penser que le dévouement de ces saintes personnes a été poussé à l'extrême pour qu'on arrive à de telles précisions d'accords. Dans le cas de ce plat, le Beune n'existe plus par lui-même, car il est sublimé par la sauce et devient un miracle de douceur.

Le **Crozes-Hermitage La Guiraud Domaine Alain Graillot 2006** est d'une rare vivacité. Il a la noblesse d'un Hermitage. On en vient à soupçonner que le nombre de répétitions doit dépasser la centaine car la sauce du canard et le Crozes voguent de concert. La chair du canard est d'une rare tendreté, comme cuite à basse température, la sauce insistante mais fluide appelle le vin et les pommes de terre soufflées, aériennes, au sel exact, font une pause pour calibrer le palais. C'est un régal et probablement le meilleur accord de ce repas.

Le **Vosne-Romanée aux Malconsorts Domaine Dujac 2006** est noble, raffiné mais aussi gourmand. L'accord avec le Langres est parfait pour mon goût mais j'ai pu sentir que d'autres convives le vivaient moins bien. Le vin est grand et trouve une dimension nouvelle dans cet accord avec un fromage à peine affiné.

Le **Jurançon Quintessence du Petit Manseng domaine Cauhapé 2010** est une fontaine de fruits riches et sucrés. C'est le dessert aérien qui lui donne de la fraîcheur. Là aussi il y a symbiose entre la pâtisserie meringuée adoucie par des fruits exotiques et ce riche liquoreux.

Il est évident que les répétitions ont conduit à une exactitude des accords absolument remarquable. Ce repas est ciselé comme dans un rêve de gastronomie ultime. Et ce qui est étonnant c'est que chacun des vins n'a pas eu de vie propre. Il a vécu avec le plat, devenant le plat. Chaque vin a été sublimé par le plat qui lui a été attaché. C'est une prouesse gastronomique.

**Jacques Puisais** a commenté les mets et les vins, avec son langage fleuri. C'est une tradition. En fin de repas, j'ai rejoint la « table des corses » où l'on m'a tendu un verre de **Chartreuse verte Liqueur du Centenaire** absolument délicieuse surtout par les intonations de chartreuses canoniques que n'ont pas les VEP (vieillessement exceptionnellement prolongé).

Toute la brigade de cuisine a été chaudement applaudie. Le guide Michelin devrait se saborder s'il n'accorde pas sans délai une deuxième étoile à Alain Pégouret qui la mérite largement. Le service de table a aussi été applaudi. Un ministre invité qui ne devait pas venir est accouru aux deux tiers du repas quand il a su qu'il y avait un oreiller de la belle Aurore. En cette période de primaires politiques il a fait un discours qui fleurait bon la pêche aux voix.

Ce repas de gala de l'Académie se situe au plus haut niveau de la gastronomie française. Les concepteurs du dîner et Alain Pégouret peuvent en être fiers.

Chaque année à l'occasion de la vente des Hospices de Beaune la **maison Bouchard Père & Fils** invite ses importateurs, ses agents, des journalistes et des amis à un dîner à l'Orangerie du château de Beaune, précédée par une **dégustations des vins du millésime récent**. Dans une salle studieuse, nous goûtons des vins de 2015. La tradition veut que l'on commence par les rouges, car « blanc sur rouge, rien ne bouge ».

Le **Bourgogne Réserve Coteaux des Moines Bouchard Père & Fils 2015** a un nez très riche. La matière est riche, le finale a de l'acidité mais logique. Le vin est un peu court mais étonnamment riche pour un vin de table. Il est épais.

Le **Monthélie Bouchard Père & Fils 2015** a un nez plus complexe et plus raffiné. Il est élégant en bouche et on sent du velours. Le finale est épicé. Le vin est chaleureux et plus épais que ce que j'attendais. C'est un vin agréable mais un peu trop épais pour mon goût.

Le **Beaune du Château 1<sup>er</sup> Cru rouge Bouchard Père & Fils 2015** a un nez discret un peu aqueux. L'attaque en bouche est très belle. Le vin est plus aérien que les deux précédents. Il y a de beaux fruits rouges dans le finale qui est frais et joyeux. C'est un vin très buvable maintenant ce qui me laisse à penser que la vinification est faite pour que les vins soient buvables très jeunes. Est-ce cela ou est-ce l'effet millésime ? Sans doute un peu des deux.

Le **Beaune Clos de la Mousse 1<sup>er</sup> Cru rouge Bouchard Père & Fils 2015** a un nez très profond, très supérieur à celui du Beaune qui précède. L'attaque est très douce, douceuse. Le finale est très équilibré et flatteur. C'est un vin très agréable à boire maintenant, mais nous verrons dans quelques heures qu'il est aussi buvable avec 151 ans de plus !

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1<sup>er</sup> Cru Bouchard Père & Fils 2015** a un nez délicat et intense. En bouche je reconnais la râpe caractéristique de ce vin dont j'ai bu beaucoup de millésimes allant jusqu'à 1865. Le vin est magnifique, vin de plaisir. C'est le plus fin des cinq vins bus jusqu'à présent.. Comment peut-il être aussi bon à ce stade ? Apparemment, les 2015 sont à un beau stade de leur vie.

Le **Volnay Caillerets ancienne cuvée Carnot 1<sup>er</sup> Cru Bouchard Père & Fils 2015** a un nez élégant. C'est le plus beau finale à ce stade. C'est un vin élégant, mesuré, équilibré, extrêmement plaisant. Le poivre est dosé. C'est un grand vin.

Le **Corton Grand Cru Bouchard Père & Fils 2015** a un nez agréable mais percutant. La bouche est fraîche, fluide et élégante. Il manque un peu de complexité par rapport au Volnay, car c'est le seul à ce stade qui est loin de son épanouissement, ce qui est souvent le cas des grands crus, plus longs à s'affirmer mais au bel avenir.

Le **Nuits-Saint-Georges les Cailles 1<sup>er</sup> Cru Bouchard Père & Fils 2015** a un nez de vin plus ancien et ce n'est pas un défaut, c'est une suggestion. Il a une belle fluidité dans l'attaque et un bel équilibre, gourmand sans être opulent. Le finale est très bourguignon avec une belle râpe. C'est un vin très intéressant car typé.

L'**Echézeaux Grand Cru Bouchard Père & Fils 2015** a un nez vineux, droit. L'attaque est flatteuse et ample, large comme celle des vins du début. C'est un vin un peu moins typé que certains autres, dans une phase un peu fermée. Ce vin à gros potentiel doit s'attendre.

Le **Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Bouchard Père & Fils 2015** a un nez discret que l'on devine élégant. L'attaque est discrète. On sent le que le vin a un fort potentiel mais ne veut pas le montrer. Il est extrêmement raffiné mais en attente.

Ce sont les trois Grands Crus qui sont le plus en retard dans leur épanouissement, ce qui est logique. Je classe **1 – Volnay, 2 – Clos-de-Bèze, 3 – Nuits Cailles, 4 – Enfant Jésus**, mais c'est évidemment à ce stade très bambin de leur vie.

Nous passons maintenant aux blancs. Le **Bourgogne Réserve Coteaux des Moines blanc Bouchard Père & Fils 2015** a un nez assez riche. Il y a une belle attaque de vin joyeux. Le vin n'est pas complexe, son finale est convenable. C'est un vin trop jeune. A l'aération il devient chaleureux, avec une pointe de caramel.

Le **Meursault Village Les Clous Bouchard Père & Fils 2015** a un nez agréable, fluide, l'attaque est plaisante, fluide, légère. Le finale est bien poivré. Ce vin est plus agréable mais les blancs sont quand même beaucoup plus durs à boire que les rouges.

Le **Beaune du Château 1<sup>er</sup> Cru blanc Bouchard Père & Fils 2015** a un nez un peu lacté et évoque la poire. L'attaque est d'un beau fruit jaune. Il a une belle présence en bouche. Le finale est sur l'acidité, citron et poire.

Le **Beaune Clos Saint Landry 1<sup>er</sup> Cru blanc Bouchard Père & Fils 2015** a un nez discret, élégant. Le vin est fluide, minéral de pierre mouillée. Le finale, comme le précédent est de citron et de poire. Il y a un epsilon de perlant. Il est vraiment très jeune !

Le **Meursault Genevrières 1<sup>er</sup> Cru Bouchard Père & Fils 2015** a un nez de poivre et minéral. La bouche est un peu perlante, cachant un joli fruit. Le vin est frais avec des notes de bonbon anglais, et le finale est aussi de bonbon anglais et de roudoudou. Je me dis que je pourrais mettre presque tous les rouges à ma table sans problème mais que ce serait impossible pour les blancs, beaucoup trop jeunes. Le Genevrières est le plus grand à ce stade.

Le **Meursault Perrières 1<sup>er</sup> Cru Bouchard Père & Fils 2015** a un nez très pur et élégant. L'attaque a du charme. Le vin est pur et de belle charpente. Le finale manque un peu d'ampleur. C'est un vin à attendre.

Le **Corton-Charlemagne Grand Cru Bouchard Père & Fils 2015** a un très joli nez de grand vin. Il a une belle acidité, une attaque joyeuse et un finale marqué par acidité et astringence. C'est un vin assez gourmand au finale avec une suggestion de caramel.

Le **Chevalier Montrachet Grand Cru Bouchard Père & Fils 2015** a un nez profond de grand vin. L'attaque est gourmande. Le finale un peu perlant est assez discret. C'est un vin qui va s'exprimer brillamment dans le futur.

Le **Montrachet Grand Cru Bouchard Père & Fils 2015** a le nez le plus puissant. L'attaque est très gourmande. Le vin est grand. C'est un beau vin. Le finale à peine perlant ne rend pas assez grâce à ce beau vin.

Cette dégustation donne de belles indications. Les blancs sont plus difficiles à boire que les rouges. Plus les vins sont grands, plus ils seront longs à s'ouvrir et à briller. Les vins moins capés sont très précis et agréables à boire. Ces 2015 promettent.

Amicales salutations de François Audouze