



wine-dinners

Dîner de gala annuel de l'Académie du Vin de France précédé d'une Paulée, dîner d'anniversaire d'un ami avec une sublime Romanée-Conti.



La photo de cette **Romanée-Conti 1969** a été prise alors que la bouteille est sous cellophane. J'ai bien fait car lorsque Luc a voulu enlever la cellophane de sa bouteille, l'étiquette est partie en lambeaux.

L'**Académie du Vin de France** tient son assemblée annuelle au **restaurant Laurent**. A 18 heures les membres de l'académie sont en assemblée. A 19 heures se tient une sorte de Paulée où les vignerons font goûter aux académiciens et à leurs invités leurs derniers vins mis en bouteille et à 20h30 se tient le dîner de gala. Arrivé en avance, je vois un couple de jeunes personnes qui attendent, un peu effarouchés et dont le dress code n'est pas usuel pour le dîner de gala de l'académie. Ils ont l'air sympathique alors je bavarde avec eux. J'apprends qu'ils vont recevoir le prix Alain Senderens qui couronne un restaurant pour qui les accords mets et vins sont primordiaux. Il s'agit de Christine et Guillaume Viala qui sont restaurateurs à Bozouls dans l'Aveyron, et dont le restaurant s'appelle le Belvédère.

Rosalind Seysses, l'heureuse propriétaire avec son mari Jacques du domaine Dujac vient saluer les deux impétrants et m'explique qu'elle avait découvert ce restaurant il y a longtemps, qu'elle y est allée cinq fois et qu'elle considère ce restaurant comme le meilleur qui soit. Voilà de quoi piquer mon intérêt et la sympathie que dégagent ces deux restaurateurs va me donner des idées de visite.

Nous montons à l'étage du restaurant Laurent pour goûter les vins des vignerons. Tout le monde se précipite vers les vins blancs aussi vais-je commencer par les rouges. Le **Corton Prince de Mérode** **Domaine de la Romanée Conti 2015** est saisissant. Comment est-ce possible de faire un vin aussi généreux et flamboyant ? Il a survolé la dégustation des rouges. Je goûte ensuite deux vins de **Dujac 2016** un Villages et un Premier Cru. Jacques Seysses qui goûte avec moi préfère le plus capé et il a raison sur la structure, mais la franchise du Villages dans sa simplicité m'a beaucoup plu car il est plus accueillant que le premier cru qui promet plus mais plus tard.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

Parmi les rouges de 2016 quelques-uns ont particulièrement attiré mon attention : **Corbin-Michotte 2016**, **Gazin 2016**, les deux rouges de Chave dont l'**Hermitage Chave 2016** et le **Châteauneuf-du-Pape Beaucastel 2016**. En blanc je donnerai des mentions spéciales au **Clos Saint Hune Trimbach 2013** d'un équilibre et d'une grande pureté, à l'**Hermitage blanc Chave 2016** et au **Châteauneuf-du-Pape Roussanne de Beaucastel 2016** absolument superbe. En liquoreux, le **Château de Fargues 2015** est d'une belle promesse et d'un beau plaisir.

Il y avait beaucoup plus de vins que ceux que j'ai goûtés. Nous redescendons pour l'apéritif avec un **Champagne Louis Roederer Brut sans année** bien mis en valeur par les succulents canapés dont un au pied de porc et un autre à l'anguille. Le président Alain Graillot prend la parole pour remettre le **prix Alain Senderens** à **Christine et Guillaume Viala** du **restaurant le Belvédère à Bozouls** dans l'Aveyron. Nous sommes nombreux à ne pas connaître ce restaurant et à avoir envie d'y aller.

Le menu composé par **Alain Pégouret** en association avec un comité ad hoc de l'Académie est : truite irisée au goût légèrement boisé, gaufrette / homard rôti sur sel, gnocchi, sauce mousseline / pigeon façon bécassine / Chavignol et Cîteaux / Mont-Blanc.

Il est de tradition que les vins soient fournis par de nouveaux académiciens. Ce sera le cas pour les vins de Jean-Laurent Vacheron dans le sancerrois. Le sympathique et célèbre vigneron sarrois, Egon Müller complète le programme des vins. Sur la truite nous buvons le **Riesling Sharzhofberger Kabinett Egon Müller 2015**. Michel Bettane nous avait dit que la caractéristique de la Sarre est de faire des vins salins. Celui-ci en est une preuve manifeste. Il allie le sel et une belle acidité et n'existe qu'avec le plat absolument réussi avec des équilibres de saveurs géniaux, car seul, il a la jeunesse assez rude. La truite est magistrale et la gaufre la complète très bien par un croquant délicat. C'est le meilleur accord du repas.

Le **Sancerre blanc « les Romains » domaine Jean-Laurent Vacheron 2016** a une forte acidité et une trop grande jeunesse. Il est difficile à boire sans le plat auquel il n'apporte pas grand-chose. La chair du homard est délicieuse avec une sauce qui n'est pas aussi noble que lui. Le vin ne crée pas assez d'émotion.

Le **Château Gazin Pomerol 2009** à la couleur noire, a une densité extrême et une mâche lourde. C'est un vin qui deviendra grand et se boit bien. L'accord se fait avec le suprême, et la force du vin accepte bien le canapé au foie de pigeon, viril et enthousiasmant.

Les deux sancerres rouges sont discrets, le **Sancerre rouge « Belle-Dame » domaine Jean-Laurent Vacheron 2010** est de couleur plus foncée que le rubis du **Sancerre rouge « Belle-Dame » domaine Jean-Laurent Vacheron 2015**. Aucun des deux vins n'est réellement porteur d'émotion, mais j'accepterais volontiers si l'on me disait que je suis passé à côté de ces vins, que les fromages n'arrivent pas à faire vibrer.

Le **Riesling Sharzhofberger Beerenauslese Egon Müller 2005** combine sucre et sel. Le sucre est si fort que j'ai ressenti la mâche d'une Bénédictine, sans en avoir les suggestions d'herbes. Il a beaucoup de charme mais explosera vraiment dans quelques années. Les concepteurs du repas ont essayé un dessert en prolongement du vin alors que j'aurais essayé un accord en opposition, par exemple une soupe de kiwis. Car la crème de marron ne s'accouple pas avec le riche vin lourd et sucré à qui il faudrait laisser une ou deux décennies de plus.

La cuisine d'Alain Pégouret est d'une grande maturité et la truite est un grand plat. Le service est très efficace et rodé. L'ambiance de l'académie est amicale. Jacques Puisais a réussi à faire un speech parfait qui a su se jouer de tous les obstacles et pièges d'interprétation. Du grand art consensuel. Les conversations ont continué après le repas avec des vignerons extrêmement sympathiques.

**Luc** est un ami de longue date qui a pour le vin des talents de dégustateur assez exceptionnels. Il organise pour ses amis un dîner d'anniversaire. Je lui avais suggéré le **restaurant Pages** et pour qu'il s'imprègne de la cuisine, je l'avais invité au déjeuner récent que j'avais organisé avec un ami au cours duquel nous avons ouvert des vins mythiques comme le Corton H. Cerf Père & Fils à Nuits 1911. Luc a conçu avec l'équipe du restaurant le menu en fonction de ses vins, qu'il a apportés hier.

Il m'a proposé gentiment d'ouvrir les vins du dîner, que je ne connais pas. Il a interdit aux amis d'apporter du vin pour le repas car il veut assurer la cohérence totale du menu et des vins. Le dîner se

tient le jour où les Gilets Jaunes manifestent à Paris aussi ai-je pris une énorme marge de sécurité puisque j'arrive à 15h30 au restaurant alors que Luc n'est prévu qu'à 17 heures. Je patiente en buvant du café puis du thé au bistrot 116 Pages. Luc annonce qu'il aura un peu de retard aussi Lumi fait monter les bouteilles que je range dans l'ordre qui me paraît naturel. L'ordre prévu par Luc est différent mais j'approuve très volontiers ses choix. Je commence à ouvrir les blancs et j'envoie un message à Luc lui disant que je n'ouvrirai aucun rouge avant son arrivée. Je fais des photos des vins. Mais Luc stocke ses vins dans les caves de Marly très humides aussi beaucoup de ses bouteilles sont sous cellophane, ce qui ne fait pas de jolies photos. Mais je ne me permettrais pas d'enlever les cellophanes, car c'est une opération risquée dont je ne veux pas prendre la responsabilité.

La couleur du Domaine de Chevalier Blanc 1958 est peu engageante, d'un ocre sale, mais le nez, après extraction d'un vilain bouchon brisé, donne de l'espoir alors que 95% des amateurs videraient la bouteille à l'évier. Les vins de Jadot et de Coche-Dury ont des parfums magnifiques. Il y a une bouteille dont je n'arrive pas à savoir ce qu'elle est, car elle n'a ni étiquette ni capsule et le bouchon est illisible à travers le verre. Le bouchon enlevé m'indique Jurançon 1970 et Luc me dira qu'il s'agit de Clos Joliette. Le nez est engageant. Le Suduiraut a un parfum diabolique.

Luc arrive et je vais pouvoir ouvrir les rouges. Il y aura énormément de brisures parmi tous les bouchons des rouges, et aussi, pour les blancs comme pour les rouges beaucoup de bouchons extrêmement serrés qui résistent particulièrement à mes efforts pour les remonter. C'est probablement lié aux conditions atmosphériques. Les parfums des bordeaux sont un peu incertains, mais sans trop de crainte et les parfums des bourgognes sont plutôt engageants dont celui de la Romanée Conti qui est un petit miracle tant il a exactement ce que l'on souhaite sentir.

Ayant ouvert beaucoup de vins de 1958, je disposais d'une piste possible pour l'âge de Luc, mais jamais je n'aurais imaginé qu'il ait cet âge tant il paraît jeune. **Naoko**, la femme du **chef Teshi** m'a fait porter une bière et des edamame pour soutenir le moral de l'ouvreur. Les invités de Luc arrivent en vagues successives en fonction des aléas créés par les manifestations qui ont fait peur à Naoko lorsque des feux ont démarré dans une rue avoisinante. Nous serons neuf dont ma femme, qui est la seule femme et la seule à ne pas boire. Je connais beaucoup des invités et tous sont des dégustateurs extrêmement avertis, dont j'ai pu mesurer la science et l'expérience dans leurs commentaires pertinents. C'est agréable d'avoir des amis amoureux des vins auprès de soi.

Le **Champagne Taittinger Collection Vasarely 1978** est d'une bouteille totalement opaque aussi n'avons-nous aucune indication sur le niveau ou la couleur. Dans nos verres la couleur a de nettes tendances de rose. C'est un acajou clair et rose. Le pschitt est quasi inexistant mais la bulle est vive dans le verre. Le nez est doux et en bouche ce qui frappe c'est la rondeur et la douceur. C'est un champagne de plaisir. Les trois amuse-bouches consistent en un poisson cru, une composition de topinambour et une boulette de cabillaud. C'est le premier poisson qui me semble coller le mieux au champagne qui en fait n'a besoin de rien pour exposer son charme. Je l'adore car il est dans la ligne des champagnes anciens de plaisir. Je m'aperçois seulement maintenant en écrivant qu'il est quand même plus vieux que son âge.

Le menu mis au point par Luc avec **Lumi** et **Ken** le cuisinier en chef sous l'autorité de Teshi est : caviar, carpaccio de Saint-Jacques, coques / raviole de foie gras, consommé de crustacés / turbot, sauce au vin jaune / homard, bisque et Comté / pigeon, sauce salmis / ris de veau, noix de pécan, girolles, jus de veau / vieux Comté, vielle mimolette / Saint-honoré aux fruits exotiques.

Le **Champagne Geismann & Cie Brut 1970** est une coquetterie de Luc. Il en est entiché. Il le débouche et veut verser mais rien ne sort car le disque de liège du bas de bouchon est resté collé au verre et comme il semble brisé en deux si je pique mon tirebouchon je pourrais faire tomber les deux moitiés. Mais en fait le disque vient. La couleur du champagne est plus jeune que celle du 1978 et le champagne est beaucoup plus vif et racé. Il profite à plein du délicieux carpaccio de Saint Jacques mais s'accorde moins avec les coques plus vives et acides. Les deux champagnes se complètent bien, l'un dans le charme alanguiné d'une odalisque et l'autre dans la vivacité. Luc a raison d'être fier de son Geismann.

Luc savait que je n'avais jamais été à ce jour conquis par le Clos Joliette. Je vais enfin l'apprécier car ce **Clos Joliette Jurançon 1970** est d'une expression très exotique inhabituelle, un peu comme la Coulée de Serrant ou le Château Grillet. Il a une belle âpreté tout en ayant des notes douces, et l'image qui me vient

est celle d'un melon chauffé par le soleil. Les amis trouvent de la truffe blanche qui me marque moins, mais enfin j'ai trouvé beaucoup de charme dans ce vin énigmatique, aux multiples facettes, bien disposé pour le consommé mais qui trouve son envol surtout avec le foie gras.

Le **Domaine de Chevalier Blanc 1958** est un vin pour les amateurs que nous sommes, car nous savons découvrir toutes ses subtilités sous le message fragile à la forte acidité. Quand on lit entre les lignes, on a un vin extrêmement loquace et subtil. Il faut dire que le turbot est une merveille qui doit se manger seul, sans la lourde sauce.

Avec le **Corton-Charlemagne Jean François Coche Dury 1994** on trouve toute la force de persuasion de ce vigneron si attachant et travaillant si miraculeusement et le fait de boire une année peu tonitruante donne encore plus de plaisir. Le homard avec sa bisque est une pure merveille. Je suis tellement content que mes amis profitent d'une cuisine qui a choisi la simplicité dans la mise en valeur des produits, simplicité qui n'exclut pas la sophistication. Le vin et le plat sont un moment fort du repas.

Avec le pigeon, nous avons deux vins de 1958. Le **Château Ausone 1958** a une approche assez discrète malgré une belle mâche et le **Château Latour 1958** me semble plus serein. Les deux vins sont nobles, avec de beaux grains, mais sont assez discrets comme leur année. La résonnance avec le pigeon est idéale pour les deux, Ausone pour le suprême et Latour pour la patte.

Le **Vosne-Romanée Bernard de Chalancey 1958** était prévu comme une respiration. Il apparaît sans plat, posé là pour recalibrer les palais. Luc n'en attendait rien mais sa franchise et son joli fruit le rendent très attachant tout en sachant bien qu'on ne l'attend pas aux plus hauts niveaux de complexité.

C'est le rôle des deux suivants. Dès que je sens la **Romanée-Conti Domaine de la Romanée-Conti 1969** je n'ai qu'une envie, c'est de me recueillir sous ma tente pour me laisser envahir par ce parfum divin. Tous les codes de la Romanée Conti sont là. En bouche, le vin est grand et bon, mais le parfum du vin dépasse nettement la bouche. Il faut dire que le ris de veau est un peu fort et c'est pour cela que je préfère généralement mettre avec ce vin un foie gras poché. L'accord marche mais sans mettre en valeur le vin d'une délicatesse et d'un romantisme magiques. C'est une grande Romanée Conti.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée-Conti 1981** est beaucoup plus soldat de l'Empire. C'est un guerrier solide qui jouit d'une année qui convient au domaine de la Romanée Conti. Ce solide gaillard est un vin gratifiant, et les deux rouges si différents ne se combattent pas.

Le **Montrachet Louis Jadot 2003** est bien placé à ce moment du repas, car sa puissance joyeuse et épanouie va s'exprimer pleinement sur les fromages, plus sur le comté que sur la mimolette. Ce Montrachet est tellement naturellement grand qu'on en ferait son ordinaire quand on cherche un grand vin élégant et facile à vivre.

Le **Château Suduiraut 1958** est d'un or glorieux. Son parfum et sa bouche sont parfaits. Quand un sauternes est grand, il est impossible de lui trouver le moindre défaut, et c'est le cas avec ce vin splendide, séduisant, gouleyant, riche et équilibré qui trouve avec le Saint-Honoré aux fruits exotiques un accord absolument pertinent.

Ken et l'équipe de cuisine ont fait un travail parfait car le produit est mis en avant et traité avec une rare sensibilité. Le service des vins a été très facilité par **Matthieu** très compétent mais Luc a tenu à ce que chacun de ses amis serve aux autres un vin et c'est très convivial. Luc a été d'une générosité invraisemblable. Combien d'amateurs ouvriraient aujourd'hui pour leurs amis des vins de cette qualité ? Ce que je retiens surtout, au-delà d'une superbe Romanée Conti, c'est la générosité et l'amitié qui ont marqué ce repas d'anthologie.

Amicales salutations de François Audouze