

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

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

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



Le **Meursault Les Tesson, Clos de Mon Plaisir Domaine Roulot 2004** a été bu lors du dîner de l'Académie du Vin de France.

### Bulletin n° 298

Dîner de l'Académie du Vin de France, première journée du salon « Grand Tasting ».

**L'Académie du Vin de France**, fondée en 1933 par Curnonsky fête son 75<sup>ème</sup> anniversaire à son siège social, le **restaurant Laurent**. Cette académie est entre autres à l'origine de l'I.N.A.O. fondée en 1935. Yves Bénard, président de l'I.N.A.O. et son épouse sont présents à cette manifestation. L'après-midi fut studieuse et se termina par un exposé d'Erik Orsenna sur un sujet étrange pour l'académie : « l'eau », sujet d'un livre important de l'orateur. A vingt heures, les amis de l'académie, petit groupe informel dont je fais partie, rejoignent les académiciens et leurs épouses pour l'apéritif. Contrairement aux années précédentes, on ne déguste pas le millésime récent des académiciens. Je regrette cette phase très instructive de dégustation avec les vignerons mais elle n'était pas prévue cette fois. Sur des vins divers de quelques régions nous bavardons et trinquons. Une fois de plus Bernard Pivot me fait part de son étonnement admiratif pour la passion qui transpire dans mes écrits. On peut comprendre que son soutien me fasse plaisir et honneur. Les discussions sont chaleureuses avec beaucoup de vignerons que j'apprécie.

Nous passons à table. Je suis à celle du président de l'académie, Jean-Pierre Perrin, assis à la droite d'Aubert de Villaine qui voisine avec Jonathan Nossiter, côte-à-côte avec son artiste vedette de « Mondovino », Hubert de Montille. Notre table compte aussi Yves Bénard, un vigneron italien qui fait des Barolos et Barbarescos, Jean-Marc Roulot et les épouses de plusieurs convives de la table. Je rappelle à Jonathan que nous nous étions rencontrés à la première présentation de Mondovino en France, sous l'égide de la Revue du Vin de France. Il en a un souvenir amer, croyant encore qu'on avait voulu le priver de la faculté de répondre aux propos des participants alors que je pense qu'il s'agissait d'une simple erreur matérielle de placement à la tribune. La douleur est toujours vive, mais le Nossiter avec lequel nous parlons ce soir est serein, calme et pondéré. Le voir au sein de ce qu'on pourrait considérer comme un lobby des puissants est assez étrange. Son ouverture d'esprit est beaucoup plus grande que ce que son film partisan pourrait laisser entrevoir.

Le président Jean-Pierre Perrin fait toujours des discours forts et pleins de sens. Une phrase qu'Aubert et moi notons à la volée nous laisse tous les deux cois : « les valeurs qui font progresser l'humanité ne sont pas les mêmes que celles qui la font durer ». Voilà un sujet d'examen ou de concours qui pourrait donner

lieu à de nombreux développements et de belles copies. Yves Bénard prononce quelques mots pour préciser les liens entre les deux organisations. Périco Légasse dont le franc parler est légendaire dira en aparté en fin de repas qu'il aimerait que l'académie monte plus au combat dans des temps où le vin est attaqué.

Voici le menu préparé par le restaurant Laurent : palette de légumes raves relevés d'huiles aromatiques et épicées / noix de Saint-Jacques légèrement blondies servies dans un consommé clair, pleurotes et borage / épaule d'agneau confite, légumes aux épices d'un tajine, côtes grillotées / saint-nectaire / mille-feuille à la mangue et au piment d'Espelette. Ce repas remarquable mérite des compliments.

Le premier vin est fourni par un nouveau membre de l'académie, un **Côtes de Provence Château La Tour de l'Evêque blanc 2007 de Régine Sumeire**. Aubert de Villaine aime sa précision. Très jeune, citronné, il a les variations chromatiques des arômes de sa région et la palette kaléidoscopique des légumes lui fait pianoter ses saveurs. Un peu puissant pour moi, il est un bel exemple des vins de sa région. Les légumes souterrains sont délicieux et souverains.

Le **Meursault « Les Tesson-Clos de mon plaisir » 2004 de Jean-Marc Roulot** laisse exploser un parfum d'une envahissante présence. Ce nez est minéral et très meursault. En bouche, le vin est d'une précision chirurgicale. Il a de la force, de l'acidité, un final puissant mais assez ramassé et des allusions de poivre. C'est surtout sur le consommé que je le sens vibrer.

Le **Crozes-Hermitage Alain Graillot 2001** est aussi trop jeune pour exprimer tout son talent, comme les vins précédents, mais peut-être est-ce mon palais qui est aujourd'hui plus sensible à ce qu'ils pourraient être dans un futur qu'il faudrait leur laisser. Mon voisin italien trouve un côté graphité à ce vin plaisant mais un peu grillé. Ce qui est merveilleux, c'est que le plat le dope, et les à-côtés délicieux et subtils qui entourent l'agneau l'émoustillent et le rendent vibrant.

Le nez du **Château Montrose 1998** est d'une grande race et d'une rare finesse. Aubert de Villaine a du mal à entrer dans ce monde bordelais car il est peu fréquent de finir la série des rouges par un bordeaux. J'aime sa trame très fine de vin jeune. Il mange les gencives tant il est jeune ! Le saint-nectaire est délicieux, mais je remarque une infime saponification qui apparaît du fait du mariage du fromage et du vin. L'astringence de ce Montrose réussi est intelligente.

J'aurais dû faire breveter l'usage des mangues avec Yquem, car c'est un accord quasi obsessionnel dont mes amis moquent souvent mon insistance. Le **Château d'Yquem 1996** est servi à une température absolument idéale qui rend le vin frais malgré sa sucrosité. Ce n'est pas le plus inventif des Yquem mais il brille ce soir au-delà de ce que j'aurais imaginé.

Suivant la tradition, Jacques Puisais donne ses impressions sur ce dîner qu'il compare à une pièce de théâtre qu'on ne revivra plus jamais. Il dit des vins que nous écoutons leurs derniers cris, pour montrer que le destin d'une bouteille s'arrête dès lors qu'elle est bue. Avec son lyrisme inénarrable et truculent il décrit chaque plat et chaque vin avec une poésie bachique, érotique et gourmande. Du repas en cinq scènes, la première est la fraîcheur, la deuxième la volupté, la troisième « le bienheureux », la quatrième n'est pas nommée mais elle évoque les trois ferments, vin, pain et fromage et la scène finale avec l'Yquem est la ronde qui reçoit les bontés du monde.

Sans vouloir imiter cette éloquence brillante et débridée je dirais que ce soir la vedette aura été aux plats. **Alain Pégouret** a traité les légumes avec une fraîcheur d'esprit rare. La chair de l'agneau est magique et toutes les cuissons ont été d'une précision exemplaire.

Les discussions se poursuivent longtemps. Comme chaque année nous renouvelons des promesses de rencontres, tant avec Jacques Puisais qui veut me faire découvrir des vins de Chinon que je ne connais sûrement pas qu'avec Périco Légasse avec lequel je dois partager des flacons rares qu'il a gardés sous son aile.

L'originalité fut de pouvoir discuter avec Jonathan Nossiter. La satisfaction fut de pouvoir échanger avec des vigneron que j'estime. Nous avons vécu un très beau dîner de l'académie du vin de France en un endroit voué à la gastronomie.

Le **Grand Tasting** se tient au Carrousel du Louvre et c'est la onzième édition du successeur du Salon des Grands Vins. De nombreux vignerons tiennent stand et font déguster des vins de haut niveau, et des séances de présentation sont de quatre familles, les bars gourmets, les ateliers gourmets avec un piano de haut niveau pour créer des accords mets et vins élaborés, les Master Class et les Master Class de prestige. Les programmes sont plus alléchants les uns que les autres, et ma première matinée commence par une séance intitulée : « les cinq producteurs au sommet ». Nicolas de Rabaudy rappelle l'histoire de ces salons dont il fut l'un des pères fondateurs, et Michel Bettane, Thierry Desseauve ou l'un des membres de leur équipe animeront les dégustations. Pour celle-ci, c'est Michel et j'ai la chance de pouvoir figurer à la table des présentateurs, tout au long de ce salon.

Les cinq producteurs au sommet ont été choisis par Michel et Thierry. Le **Château Ducru-Beaucaillou 2004** a un nez très doux, capiteux. En bouche, ce sont des fruits noirs très doux comme la quetsche qui apparaissent. Le final est de poivre et d'un bois bien dessiné, qui indique un beau potentiel de vieillissement dans la rondeur. Michel Bettane vantant les méthodes de sélection des grains de raisin dit de ce vin que c'est du caviar qui est mis en barrique.

Le **Nuits-Saint-Georges Clos de la Maréchale domaine Jacques Frédéric Mugnier 2005** est présenté par Frédéric Mugnier qui est de la cinquième génération des propriétaires de ce domaine dont le dernier achat de vignes date de 1902, le Clos de la Maréchale. C'est un grand honneur de nous faire goûter un 2005. Le nez est discret et extrêmement subtil. En bouche, le fruit rouge poivré est magnifique de joie et d'expansion, ce qui résulte aussi bien du travail méticuleux au domaine que de l'année magique. La perfection est associée au millésime. Le fruit rouge est enthousiasmant. C'est un vin d'une rare subtilité.

La **Syrah Leone, Domaine Peyre-Rose Coteaux du Languedoc 2002** est présentée en l'absence de Marlène Soria. Le nez est particulièrement subtil et fin. C'est une belle surprise. La bouche est ample, ronde, portée par des fruits bruns et un beau poivre. Ce qui frappe, c'est l'équilibre et l'absence d'excès. L'astringence finale montre un potentiel de vieillissement. Le vin est un peu torréfié, méditerranéen. Il est délicieux à boire.

Le **Château Rayas, Chateauneuf-du-Pape 1998** est présenté par Emmanuel Reynaud, gérant du domaine que sa famille possède depuis 1880. La couleur est très claire. Le parfum est racé, évoquant le porto. La fraîcheur est ce qui frappe en premier. Il y a des fruits jaunes et de la cerise blanche. Le vin est très capiteux tout en étant léger, ne révélant pas du tout ses 14,5°. Très fluide, il se présente plus vieux que son année qui est une grande année. Comme il est d'usage de le dire, tant c'est vrai, ce vin n'est pas un Chateauneuf-du-Pape, c'est un Rayas.

Noël Pinguet présente le **Vouvray Le Mont Demi-Sec domaine Huet 2002**. Son domaine est en biodynamie depuis vingt ans. Il considère que c'est le demi-sec qui représente le mieux la qualité du Vouvray. Ce vin est magnifique. Sa fraîcheur est extrême. Le sucre est discret et le final à l'acidité citronnée est frais. Litchi, citron vert, mandarine s'exposent subtilement. La pureté et la fraîcheur de ce vin sont enthousiasmantes. Ces cinq vins méritaient d'être mis en valeur en début du Grand Tasting.

La séance suivante est la présentation par Véronique Drouhin de trois Chablis et d'un vin de l'Oregon de la maison Joseph Drouhin qui est aussi en biodynamie. Le **Chablis Premier Cru Vaillons Joseph Drouhin 2007** a un nez discret. La robe est d'un jaune d'or assez soutenu. Ce vin très pur manque un peu d'ampleur. Il a un beau final avec des agrumes légèrement poivrés. C'est un vin équilibré. Le **Chablis Grand Cru les Clos Joseph Drouhin 2006** a un nez beaucoup plus puissant. Il montre une belle minéralité. La bouche est ample, équilibrée. Le final est un peu astringent mais très subtil. La longueur est significative et charmante. C'est un vin qui donne soif d'en reprendre.

Le **Chablis Grand Cru les Clos Joseph Drouhin 2002** a un nez plus doux et moins minéral que le 2006. Son goût est plus doux et plus flatteur. Véronique remarque que sa palette aromatique est plus large en 2002, alors que je préfère le 2006, car le 2002, dans une phase intermédiaire de sa vie, s'est un peu civilisé. Il offre des évocations de noisettes et d'amandes, avec un beau final.

Le **Pinot Noir d'Oregon Laurène Joseph Drouhin 2005** est une belle surprise. Il titre 13,5°. Son nez est hyperpuissant mais pur. Le vin est gourmand, bon à boire, joyeux. Il est très bien fait, léger et frais en

bouche. Ce vin déjouerait toutes les supputations s'il était dégusté à l'aveugle. Ce fut une présentation originale de quelques vins de la gamme très étendue de la maison Drouhin.

C'est Sandrine Garbay, maître de chai du château d'Yquem qui présente une verticale de Château d'Yquem. La salle de cette Master Class de prestige offre 80 sièges. Il faut à la hâte en rajouter vingt pour contenir une foule avide de déguster ce vin légendaire.

Le **Château d'Yquem 2005** a un gras énorme. Il ressemble un peu à des pastilles acidulées qui chavirent le palais, tant on est confondu par la balance entre le sucré et la fraîcheur. On sent la perfection formelle de ce vin. Il y a du miel, du citron, des agrumes. Le fruit confit viendra plus tard et le sucre se dominera dans le goût riche de ce vin prometteur.

Le **Château d'Yquem 1999** a un jaune déjà très doré. Le nez est intense, et la bouche est élégante. Ce vin se goûte bien. Le final est sucré, pâte de fruit. Son élevage a été de quarante mois, alors que depuis l'arrivée de Pierre Lurton au domaine, donc pour le millésime 2005 que nous venons de goûter, l'élevage a été réduit de dix mois. Ce 1999 est le meilleur de ceux que j'aie goûtés, ce qui montre le progrès qu'apporte le fil du temps.

Le **Château d'Yquem 1996** a un nez généreux. L'attaque est puissante et très équilibrée. Comme dit Sandrine, c'est un millésime académique pour le développement de son botrytis. Ce vin fait de mangues, de fruits confits et poivrés et d'oranges, au final très frais, est un archétype de l'Yquem historique. Sa fraîcheur est extrême.

Le **Château d'Yquem 1989** a un or déjà foncé. Il est affirmé, très joli. C'est le seul qui montre des notes de thé, indice de la fusion du sucre dans le goût. La fraîcheur est extrême et l'amertume est belle. C'est le 1989 qui est le plus frais des quatre présentés. A la table, j'ai conversé avec Sandrine sur les mets qui s'allient à Yquem en montrant de petites divergences comme j'avais pu le faire avec Alexandre de Lur Saluces lors de la récente présentation de Fargues. Les heureux dégustateurs de cette présentation retiendront la générosité du château d'Yquem et la possibilité qui leur a été donnée de boire quatre vins de légende.

Jean-Philippe Delmas présente l'histoire du Château Haut-Brion, le plus ancien cru classé de Bordeaux, car il s'est appelé « cru » dès 1525. Jean-Philippe fait le vin pour la famille Dillon, à la suite de son père qui avait fait les vins depuis 1961.

Le **Château Bahans Haut-Brion 2000** est le second vin de Haut-Brion. Il ne provient pas de parcelles différentes de celles du grand vin mais d'une sélection par la dégustation. Le nez est assez amer. Le vin est servi trop froid. L'amertume est forte au goût ainsi que l'astringence.

Le **Château Haut-Brion rouge 1998** est un vin très élégant qui montre un saut qualitatif majeur. Il y a des fruits noirs et des notes mentholées. Il est magnifiquement fait, frais en final. C'est un vin très subtil.

Le **Château Haut-Brion rouge 1995** qui nous est servi est bouchonné. Le deuxième est plus chaleureux mais il a une astringence qu'il ne devrait pas avoir. Il ne peut pas être jugé.

Le **Château Haut-Brion rouge 1988** a un nez superbe de droiture. Il promet du bonheur en bouche. Il est fumé, truffe noire, totalement brillant. Sa subtilité est exemplaire. Michel Bettane dit que c'est un vin de bécasse tant il appelle un plat de ce volatile. Sensuel et frais il se goûte très bien. N'était l'accident du 1995, cette présentation est convaincante du talent de ce grand vin, le plus constant dans la perfection de tous les vins bordelais.

Nous démarrons très fort. Le Grand Tasting continue au prochain numéro....

Amicales salutations de François Audouze