

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Château Thivin, cuvée Zaccharie Côte de Brouilly 2009** de Claude Geoffray fut une magnifique surprise lors du dîner de l'académie du vin de France.

Déjeuner au restaurant Hiramatsu, dîner de l'académie du vin de France au restaurant Laurent, dîner du prix Grand Siècle de Laurent Perrier au pavillon Gabriel, dîner de la bûche de Noël dans des caves de Moët & Chandon.

Déjeuner au **restaurant Hiramatsu** est toujours un grand plaisir. La décoration est très seyante et cosy, le service est délicat et la nourriture est de grande qualité. Nous prenons une entrée aux coquilles Saint-Jacques et un chausson de lièvre à la royale. La cuisine est à la fois subtile et rassurante. Le lièvre est gentiment gibier, juste ce qu'il faut.

Je me demandais si le **Chambertin Armand Rousseau 1999** aurait assez de force face au lièvre et en fait, ce vin délicat, raffiné, jouant sur sa grâce sait hausser le ton quand il faut. Et sans renier une once de sa noblesse il sait s'encanailier avec le plat, poussant son fruit et sa force alcoolique pour faire jeu égal avec des chairs très typées. Ce Chambertin est un très grand vin, avec la noblesse et la subtilité discrète des grands vins bourguignons. Un goût de petits fruits roses aigrelets lui donne une vivacité plaisante qui prolonge sa mémoire en bouche.

La cuisine de ce restaurant appelle de grands vins. Nous l'avons vérifié.

**L'Académie du Vin de France** tient son assemblée annuelle ainsi que son dîner de gala au **restaurant Laurent**, siège de l'académie. Certaines années, les membres présents organisent une sorte de Paulée, permettant à chacun de goûter leurs vins récents. Cette année, le premier étage du restaurant Laurent étant réservé pour un autre dîner de vins, nous nous retrouvons au rez-de-chaussée pour l'apéritif. On peut goûter sur des gougères et des toasts au poisson fumé le **Champagne Laurent Perrier 1999** et le **Champagne Pol Roger 1999**, mais l'esprit n'est pas à les jauger. Il est plutôt aux retrouvailles entre membres et aux aimables échanges. Je n'ai pas comparé ces deux agréables champagnes qui se boivent sans souci.

Nous passons à table et je suis placé à celle d'Aubert de Villaine et son épouse Pamela. Autour de la table Pauline et Guillaume d'Angerville, Rosalind et Jacques Seysses, nouveau membre de l'académie,

Bernard Pivot et sa fille Agnès accompagnée de son mari. L'ambiance est animée car jamais je n'avais remarqué un tel brouhaha dans la belle salle à manger, au point qu'il est presque impossible de parler avec d'autres personnes que ses voisins immédiats. J'ai de la chance car je suis placé entre Agnès et Bernard Pivot, dont l'analyse du monde de la culture et de la littérature me semble plus jeune et plus optimiste que la mienne. Il a sûrement raison, car son avis est plus autorisé que le mien. Le président Jean-Robert Pitte fait un dynamique discours introductif du dîner fondé sur le principe du ricochet : chaque digression entraîne une nouvelle digression. C'est une belle technique et un bel effet.

Le menu réalisé par **Alain Pégouret** que nous avons chaudement applaudi pour la réussite de ce soir est : carpaccio de bar mariné en vinaigrette citronnée, condiments / homard servi dans l'esprit d'une bourride, truffe blanche d'Alba / friands de pieds de porc croustillant, chicon moutardé / lièvre à la Royale cuisiné selon la recette du sénateur Couteaux, "fusilli" pour la sauce / chaource / tarte légère aux marrons et aux coings façon Mont-Blanc / café, mignardises et chocolat.

Nous commençons par un **Côtes de Provence Château La Tour de l'Evêque blanc 2010** de Régine Sumeire. Le premier nez est très vert et le premier contact est d'une verdeur de pomme verte et de citron. Un tel vin me paraît difficile du fait de sa grande jeunesse, mais j'ai tort, car le plat lui donne un tel coup de fouet qu'il met en valeur son beau fruit, rond et joyeux. On constate que ce vin est remarquablement fait. Je l'aimerai plus lorsqu'il aura cinq à sept ans de plus, mais le plat a suscité un accord impressionnant, tout dans le fruit et les jeunes acidités.

Avec le **Meursault Clos de la Barre Domaine des Comtes Lafon magnum 2004** on comprend mieux mes réticences vis-à-vis de vins trop jeunes, car celui-ci est d'une sérénité gourmande impressionnante. Il y a un léger fumé, des fruits jaunes cuits, et une mâche généreuse. Avec le homard et la truffe blanche, le vin est à son aise, et c'est surtout avec la sauce que l'accord est trouvé, pendant que les narines succombent à l'invasion de la truffe généreuse. Le coup de génie, c'est d'avoir ajouté des petits copeaux de poireau, qui rafraîchissent les sensations langoureuses du homard et du vin.

Le grand choc, c'est le **Château Thivin, cuvée Zaccharie Côte de Brouilly 2009** de Claude Geoffray, nouveau membre de l'académie. Le mot qui vient immédiatement à l'esprit est "généreux". Le vin est joyeux, généreux, avec un poivre présent mais mesuré, un boisé délicat et un velouté charmant. Voilà de quoi raccommoder les amateurs avec le beaujolais, s'il en était besoin. Bernard Pivot qui est vigneron en beaujolais est aux anges car le vin est une belle carte de visite de sa région. De plus, les pieds de porc, plat emblématique du restaurant, sont un faire-valoir de première grandeur pour le vin, car l'association est d'un naturel total. Là aussi, l'endive sert d'adoucisseur pour garder la fraîcheur du palais.

Le **Chateauneuf-du-Pape Château de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 1998** est le parfait notable de province. Le discours est clair, parfaitement rodé, et le vin est serein, conquérant comme un programme électoral auquel on croirait. Sérénité et solidité me semblent résumer ce vin au discours lisible et simple. Il a la force qui convient pour soutenir le choc d'un lièvre à la royale orthodoxe et fortement goûteux, mais dont la trace de genièvre et d'herbes est, de l'avis de mes voisins et moi-même, beaucoup trop prononcée. Cela n'empêche pas le vin de poursuivre son parcours très linéaire et gourmand, où j'ai reconnu, en soupçons, du café et du cacao.

Le **Champagne Billecart-Salmon cuvée Nicolas François Billecart 1998** de François Roland Billecart est un beau champagne plein de fruits jaunes épanouis, mais son goût est influencé par le chaource très bien équilibré, c'est-à-dire pas trop fort malgré un bel affinage. L'accord avec le fromage se trouve mieux qu'avec le vin du Rhône.

Lorsque je goûte le **Gewurztraminer grand cru "Hengst" SGN domaine Zind-Humbrecht 2008** de Léonard Humbrecht, mon sourire est si épanoui qu'Aubert de Villaine me dit : "on voit bien que vous aimez les vins liquoreux". Rien qu'en humant le vin, on s'émerveille de la capacité de grains de raisins à créer de telles merveilles. Car le parfum est capiteux, explosant de fragrances aux résonances infinies. En bouche le doucereux est délicat, car ce qui s'impose, c'est la fraîcheur d'un

vin élégant, et sa subtile délicatesse. Il fallait bien cela pour se marier au dessert délicieux mais lourd en calories.

Les accords ont été particulièrement justes, la cuisine intelligente d'Alain Pégouret s'adaptant aux beaux vins des membres présents. Selon la tradition, Jacques Puisais a analysé les accords, poétisant en les décortiquant avec une imagination débordante. Les analogies féminines ont été moins nombreuses que d'habitude. Deux vins ont, pour moi, illuminé ce repas, le beaujolais d'une richesse et d'une gourmandise extrêmes, et le gewurztraminer à l'élegance rafraîchissante enjôleuse.

Nous avons continué à bavarder tant le plaisir d'être ensemble était palpable. Comme j'ai eu à affronter deux lièvres à la royale dans la même journée, mon oreiller a constaté que ma gravitation était un peu plus universelle que d'habitude. Demain, cap au sud, pour un aller et retour rapide, afin de compenser ces abondances culinaires et viniques.

Pour la 43ème année, la maison de champagne Laurent-Perrier remet le **Prix Grand Siècle** à une personnalité dont le parcours est admirable. Des personnes illustres l'ont reçu comme Simone Veil ou le président Abdou Diouf. Ce soir c'est la cantatrice Natalie Dessay qui recevra le prix. La réunion se tient au **Pavillon Gabriel**, avec la cuisine de Potel et Chabot.

A l'apéritif, c'est évidemment le **champagne Laurent Perrier Grand Siècle** qui est servi en magnum. Ce champagne a pour moi des airs de vacances, car il berce souvent les événements joyeux de mes étés dans le sud. C'est un champagne de bonne soif. Il est gai, plein de fruits jaunes et de soleil. Il glisse bien en bouche, sans histoire, juste pour conquérir le palais.

Les hasards de conversations debout me font rencontrer le professeur Coppens qui parle de nos ancêtres du temps de Lucy et le mari de Clémie Haigneré, présidente du jury du prix Grand Siècle, qui fut astronaute lui-même, ayant passé six mois en orbite sur une station orbitale soviétique et qui nous parle de "multivers", c'est-à-dire d'une multitude d'univers qui se superposent au notre et que nous ne voyons pas. Pourquoi pas ?

Nous passons à la salle à manger. Le menu est : meilleur de sole en mousseline, grillé de petits boutons, sauce champagne / cimier d'agneau rôti à la façon des grands crus bordelais, plié de céleri en verdure, figue rôtie et girolles / soufflé à l'ancienne accompagné de ses poires rôties. La cuisine est très satisfaisante, dans un registre très classique et le service à la française est une agréable réminiscence, très Grand Siècle.

Le **champagne Laurent-Perrier Grand Siècle** qui accompagne la sole évoque plus le siècle de Louis XV que celui de Louis XIV. Car ce champagne est primesautier, volage, volontiers coquin. La force de sa bulle, due à sa jeunesse, bride un peu l'accord avec la sole.

Le **Château Pichon Longueville Baron 2000** me fait immédiatement penser à ce que j'avais constaté à Vinexpo lors de la session 2001 qui avait accueilli la présentation des 2000 bordelais. On pouvait faire un clivage entre ceux qui étaient restés dans la tradition bordelaise, et ceux qui avaient vendu leur âme à Robert Parker ou plutôt à l'image du goût que l'on prêtait à Robert Parker. Boisés, surmaturés, ces vins se ressemblaient. Dix ans plus tard, ce pauillac se présente manifestement de façon plaisante avec une belle mâche et un bois sensible et contenu. Mais son discours est un discours mille fois entendu. Je ne reconnaissais plus un Pichon Baron, mais un vin agréable, flatteur et convenu. Il y a un manque d'émotion certain chez ces vins trop semblables et il me semble que c'est propre au millésime 2000, car ces tendances ont été modifiées par la suite. La viande est gourmande à souhait et accompagne bien le vin charnu.

Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Alexandra rosé 1998** est d'un rose très élégant, difficile à analyser parfaitement du fait des éclairages sophistiqués de la grande salle. C'est un champagne élégant, rassurant, au charme très naturel. Il accompagne bien le soufflé servi dans d'énormes récipients de cuivre, ce qui le titille à son profit.

Claudie Haigneré fait un discours stylisé, sculpté dans une langue précise pour féliciter la cantatrice lauréate. Natalie Dessay, adoptant un ton naturel, simple, livre son cœur et ses doutes et la soprano

est applaudie debout. Au moment du dessert, un C.D. de l'un de ses airs fétiches est joué, car elle n'avait pas envisagé de chanter.

Le dîner fut l'occasion de rencontrer des personnages passionnantes de tous horizons. Merci à Alexandra et Stéphanie, les deux filles de Bernard de Nonancourt, de perpétuer un mécénat de qualité d'une aussi charmante façon.

Vincent Dallet et L'association des chefs étoilés de la Champagne convient au **dîner de la bûche de Noël, millésime IX**, avec le concours de la maison Moët & Chandon. Le repas de ce soir, dans les **caves de Moët et Chandon** regroupe beaucoup de notabilités départementales et des chefs, qui ont choisi une bûche qui va accompagner sur de multiples tables régionales le Champagne Moët & Chandon rosé 2002.

Nous prenons l'apéritif dans le hall de réception avec le **Champagne Moët & Chandon 2002** qui, malgré ses qualités, souffre d'être servi trop chaud. Nous descendons dans le ventre de la Terre pour rejoindre la salle à manger voûtée dans les caves de Moët. La salle est belle et les tables sont décorées élégamment de rose. Car tout le dîner se fera avec le **Champagne Moët & Chandon rosé 2002**. Un orchestre ambulatoire entièrement féminin, mariant banjo, saxophone, trompette et cornet à piston joue assez fort, ce qui rend difficiles les conversations, mais elles jouent bien, ce qui apporte une grande gaieté.

Le menu préparé par **Pascal Tingaud** et les équipes de cuisine de Moët & Chandon est : terrine de saumon et anguille fumée / suprême de pintade farci au poivron doux et foie gras, confit d'oignon au balsamique, aspic de carottes au cumin et navets glacés / brie de Meaux farci à la tapenade de tomate et olive, petite salade de mesclun d'herbes / bûche millésime IX (la 9ème édition).

Instantanément, je suis surpris par la qualité du rosé. Il est vineux, mais il est surtout champagne, ce qui n'est pas souvent le cas pour un rosé. Elégance, précision, tension extrême, noblesse, il a toute les qualités. C'est un très grand rosé, et très au dessus de mes attentes. Et, chose remarquable, il a tenu sa place pendant tout le repas. Sur le saumon, il réagit beaucoup mieux sur le cuit que sur le fumé qui ne lui convient pas. La pintade est accompagnée de trop de saveurs pour que le champagne y trouve son compte. L'accord avec le brie farci est légitime. Mais c'est surtout sur la bûche que l'accord est spectaculaire. On sent que tout le monde y a travaillé et c'est réussi. Le dessert où le rose et le rouge croisent le chocolat est délicieux, goûteux et gourmand avec des acidités subtiles et le champagne s'y retrouve.

Les deux gagnants incontestables de ce repas sont le dessert, la bûche qui va envahir les tables champenoises, et le champagne rosé 2002 qui atteint un niveau particulièrement remarquable, que je n'avais jamais perçu avec cette acuité. Alors que l'ambiance était très régionale, "l'étranger" que j'étais a passé une excellente soirée grâce à ces deux belles découvertes.

Amicales salutations de François Audouze