

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

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Moulin à Vent des Hospices civils de Romanèche-Thorins 1964** a été partagé avec Etienne de Montille au château de Puligny-Montrachet, car je voulais lui en faire la surprise.

Déjeuner au restaurant de l'hôtel des Crayères avec les dirigeants des champagnes Lanson, dîner au château de Puligny-Montrachet avec Etienne de Montille, dîner à l'Orangerie du château de Beaune avec la maison Bouchard P&F, dîner de gala de l'Académie du Vin de France au restaurant Laurent..

Après la dégustation de plusieurs millésimes de la "Vintage Collection" du Champagne Lanson, nous nous rendons au **restaurant de l'hôtel des Crayères**. Au bar, j'ouvre le vin que j'ai apporté, Un Clos de la Coulée de Serrant Mme A. Joly 1970. Très gentiment Jean-Paul Gandon maître de chais de la maison Lanson a apporté un Champagne Lanson demi-sec magnum 1989 dégorgé en 1998 pour que nous puissions voir si le vin et le champagne créent des correspondances. Le champagne prévu pour le repas est le Champagne Lanson magnum 1964 que nous avons commencé à déguster au siège de la maison Lanson.

Nous bavardons sur les possibilités de menu et Jean-Paul me laisse faire le choix, même s'il estime que c'est osé. Je le subodore aussi, mais j'ai envie qu'avec mes hôtes nous prenions des risques.

Notre menu sera : dos de sole viennoise de châtaignes, "cheveux d'ange" à la crème de parmesan, truffe blanche "tuber magnatum Pico" / bœuf Wagyu "aus Kobé niveau 9" poché dans un bortch, betteraves et choux de Pontoise braisés, ravioles de cébettes à la cécina de bœuf.

C'est une constante assez générale que les amuse-bouche se moquent comme d'une guigne des vins choisis aux tables. Si la préparation crémeuse au haddock est superbe, elle est d'un goût envahissant qui interdit de boire nos vins. Après avoir mâché un peu de pain nous les abordons.

Le **Champagne Lanson demi-sec magnum 1989** dégorgé en 1998 a des accents de miel et de pomme cuite. Hervé Dantan évoque la tarte aux pommes. Ce champagne va bien avec la sole.

La **Coulée de Serrant Mme A. Joly 1970** a un nez superbe, riche et généreux. C'est une immense Coulée de Serrant ce que Philippe Jamesse, l'excellent sommelier des Crayères, confirme. Elle évoque le coing doré, voire aussi des fruits blancs. Le vin est marqué par une grande complexité. Il se marie magnifiquement avec les cheveux d'ange et la truffe blanche coupée en copeaux avec

largesse dans nos assiettes. L'accord avec le Wagyu est enchanteur. Le vin récite des mangues confites.

Le **Champagne Lanson magnum 1964** est impérial, noble, évoquant de beaux fruits jaunes. C'est son assurance qui emporte les suffrages. Il est plus à l'aise que le 1989 sur la sole, et ne forme que des accords polis avec les cheveux d'ange et le Wagyu.

En fait, le plus gastronomique et flexible est le Clos de la Coulée de Serrant, beau avec les cheveux d'ange et grand avec le Wagyu. Le 1964, très noble, est cohérent sur la sole. Le 1989 ne trouve pas de véritable écho sur les plats. Jean-Paul avait raison d'être dubitatif sur les choix mais je ne regrette pas l'expérience et j'ai bien aimé la correspondance qui s'est créée entre les douceurs du 1989 et celles du 1970.

Me rendant en Bourgogne, j'ai emporté avec moi les fonds de bouteille du 1989 et du 1964 pour que la fête se prolonge. Cette immersion dans le monde de Lanson m'a beaucoup appris et m'a montré l'extrême générosité de mes hôtes. Merci messieurs.

Au château de Puligny-Montrachet **Etienne de Montille** m'accueille avec un large sourire. Nous voulions depuis si longtemps nous retrouver. Nous sommes heureux de passer la soirée en tête-à-tête. Sur une plaque de marbre je vois des bouteilles ouvertes.

Il faut que je m'isole pour ouvrir mon vin que je souhaite présenter à l'aveugle à Etienne. Pour me donner du cœur à l'ouvrage pour cette ouverture, Etienne m'apporte un verre de **Saint-Aubin 1er Cru en Rémy Château de Puligny-Montrachet 2011**. Son attaque est joliment fruitée, mais le vin est un peu strict.

Etienne a prévu le menu qui comprend une soupe de potimarrons et une belle pièce de bœuf aux épinards frits et pommes de terre sautées.

Nous commençons par le **Champagne Lanson magnum 1964** qui a été chahuté dans ma voiture depuis Reims, mais se comporte divinement bien. Il est opulent et follement complexe, fou de fruits jaunes. Même si l'accord avec la soupe n'est pas recherché, cela se passe bien.

Etienne lève très vite l'interrogation sur ses vins, car rien ne sert que je cherche à les découvrir. Le **Volnay 1er Cru Les Champans domaine de Montille 1990** a un joli nez racé et profond. Mais la bouche ne suit pas. Il est suave, presque sucré, évoquant des fruits en salade. Il est charmeur, mais il manque cruellement de tension. Etienne reconnaît qu'il a un problème, probablement de brettanomyces.

Le **Volnay 1er Cru Les Taillepieds domaine de Montille 1976** est absolument superbe, très bourguignon, avec une belle salinité. Son état est parfait. Etienne est content quand je lui dis que je considère cette bouteille comme absolument exceptionnelle pour ce vin qui atteint un accomplissement unique. On ne cesse d'y revenir tant il donne envie.

Etienne cherche de quelle région pourrait être mon vin et je ne prolonge pas l'incertitude. Il est tout étonné de la prestation du **Moulin à Vent des Hospices civils de Romanèche-Thorins 1964**. Car ce vin qui a un niveau exceptionnel (deux centimètres sous le bouchon de belle qualité) est de belle tenue, très bourguignon dans l'âme. Il est gouleyant, de belle râpe et convient divinement bien à la viande ferme et rose. Le gamay vieillit bien !

Nous finissons le repas sur le **Champagne Lanson demi-sec magnum 1989** qui n'éveille pas un grand intérêt, s'étant assoupi et n'ayant aucun écho doucereux auquel se confronter.

Le plus beau vin, c'est le 1976. La plus belle surprise, c'est le 1964. Mais le plus important, c'est d'avoir réchauffé notre amitié en parlant de mille et un sujets qui nous passionnent. Ça fait du bien.

A l'occasion de la 153ème vente des vins des Hospices de Beaune, Joseph Henriot, Christophe Bouchard et Thomas Henriot invitent des gens de presse et des amis à un dîner à **l'Orangerie du château de Beaune**. A chacun de ces dîners, Christophe Bouchard choisit un thème. Ce peut être un thème numérique, en ouvrant des vins dont le dernier chiffre du millésime est celui de l'année en

cours ou des thèmes liés à la climatologie. L'année 2013 ayant été marquée par de gros problèmes climatiques, le thème de ce soir est : les plus beaux millésimes tardifs.

Dans l'élégant salon du château, nous trinquons avec un **Champagne Henriot blanc de blancs brut magnum sans année** fondé sur une base de 2007 avec ajouté de vins de réserve. Le champagne est franc, très plaisant. C'est un champagne au goût de "revenez-y" au beau fruit généreux.

Nous sommes une cinquantaine dans la salle à manger de l'Orangerie. Je suis placé à la table de Thomas Henriot, juste à côté de Michel Bettane. Goûter avec lui et l'écouter est un émerveillement tant sa science dépasse tout ce qui est imaginable.

Le menu est : carpaccio de Saint-Jacques, topinambour et truffe de Bourgogne / vichyssoise de homard et crème aigrelette / filet de bœuf charolais servi saignant, champignon, jus truffé et gnocchis de potimarron / fromages régionaux / dôme chocolat et cœur aux fruits de la passion.

Le **Meursault Perrières domaine Bouchard Père & Fils 2008** offre un fruit très plein, avec beaucoup de tension et de présence. La truffe de Bourgogne a des goûts de truffe blanche, sans doute amplifiés par une huile de truffe. Cela dope le meursault très profond, lui donnant une belle vibration.

Le **Corton-Charlemagne domaine Bouchard Père & Fils 1955** a un léger marquage de bouchon que décèle Michel Bettane. La bouteille est changée et la suivante est d'un bel or cuivré clair. Le vin est d'une subtilité extrême. Il est tout en suggestion, moelleux avec des intonations de noisettes et d'amandes. Le homard froid et entravé par la sauce aigrelette n'a pas pu offrir de répondant au vin d'une grande franchise et d'une maturité toute en élégance. C'est sous cette forme que l'on rêve de boire un vin blanc.

Le **Corton domaine Bouchard Père & Fils 1991** a un fruit strict. Immédiatement, on pense qu'il faudrait l'attendre encore trente ans et qu'il sera gigantesque dans un demi siècle. Michel Bettane dit que pour lui, Le Corton est l'image de Bouchard, même si l'enfant Jésus est un emblème fort. Le 1991 a beaucoup de puissance et s'anime sur la délicieuse viande. C'est la sauce truffée qui crée un accord magique avec ce vin qui devient truffe. La couleur noire du vin est quasi irréelle.

Le **Volnay-Caillerets ancienne cuvée Carnot domaine Bouchard Père & Fils 1962** est magnifique. C'est le bourgogne idéal, sublimé par un grand millésime. Michel Bettane dit que son fumé est typique de Bouchard. Il y a un peu de framboises, et sa fraîcheur est remarquable.

Christophe Bouchard est très ému parce que ce 1962 parfait a été fait par son père. Il rappelle quelques moments de l'histoire de cette vénérable maison. Joseph Henriot, handicapé par une extinction de voix demande à **Philippe Prost**, maître de chai et actif depuis 21 ans dans la création des vins de Bouchard de dire quelques mots sur les vins.

Il dit du 2008 que l'acidité lui va bien. C'est un millésime d'élevage. Le 1955 est un vin impressionnant à servir à la température d'un rouge. Il a une énergie formidable. Du 1991, il dit que c'est un millésime charnu très porté sur le fruit. Le vin sera excellent dans trente ans. Du 1962, il signale le côté très ouvert et dit qu'il a été travaillé avec beaucoup d'élégance.

Il poursuit par un discours sur la mission de vinification. Son enthousiasme, son émotion, sont les propos d'un homme de cœur. Les millésimes tardifs de ce soir que la maison Bouchard nous donne l'occasion de boire sont la preuve vivante que le vin sait vieillir et qu'il faut savoir lui donner cette chance.

Comme chaque année, le **dîner de gala de l'Académie du Vin de France** se tient au **restaurant Laurent**. Avant cela, les membres de l'académie donnent à goûter lors d'une paulée le dernier millésime mis en bouteilles. Cette année, c'est le 2011. Les plus sérieux boivent tous les vins présentés qui sont une cinquantaine. La tentation est grande de bavarder avec les vigneron que l'on a plaisir à retrouver, ce qui limite les dégustations. J'ai bu et apprécié un Muscat Zind Humbrecht, le Clos Sainte-Hune Trimbach aérien, un Puligny-Montrachet les Pucelles domaine Leflaive puissant,

un Crozes-Hermitage Graillot excellent, la Romanée Saint-Vivant du domaine de la Romanée Conti merveilleusement romantique, un Hermitage rouge Chave d'une fraîcheur extrême, un Château Gazin aux tannins de belle affirmation, le Mas Jullien très pur, le Château Simone solide et pour finir, les deux liquoreux de Cauhapé et de Fargues séduisants mais tellement jeunes !

L'apéritif permet de se rafraîchir le palais avec un **Champagne Pol Roger 2004** de belle tension riche et déjà bien épanoui. Il se boit avec bonheur.

Nous rejoignons nos tables. Je suis venu avec ma fille que beaucoup de vigneron sont heureux de rencontrer car elle est souvent citée dans les aventures que ces vigneron amis me font le plaisir et l'honneur de lire. Autour de la table il y a des fidèles du restaurant Laurent du monde de la finance ou de l'administration, monsieur et madame Graillot avec lesquels j'ai en vue des agapes proches au cours desquelles l'on ouvrira de grands vins et Olivier Jullien qui est le premier vigneron languedocien à avoir rejoint l'académie. Le menu mis au point par des membres de l'académie et **Alain Pégouret** est : Corail d'oursins au naturel / homard servi à la façon d'une bourride, truffe blanche d'Alba / pigeon à peine fumé et rôti, champignon des bois et pommes soufflées, sauce piquante / saint-marcellin et vieux gouda / glace vanille minute, huile d'olive toscane "Castello Colle-Massari" récolte 2013 / palmiers et mignardises.

Le **Riesling Clos Windsbuhl Zind-Humbrecht 2007** est une merveille de précision. Que ce vin est bon ! Il m'apporte une joie que je peux difficilement contenir. Car ce vin est parfait, joliment fouetté par le corail puissant au point d'avoir une persistance aromatique en bouche quasi infinie. J'ai eu un peu de mal à trouver l'accord avec les trois saveurs, gelée, crème et langues d'oursins. Jacques Puisais avec qui j'en ai parlé en fin de repas m'a dit :" il fallait prendre de grandes lampées du vin pour créer l'accord".

L'**Hermitage blanc J. L. Chave 2000** est riche et profond, en grand contraste avec l'alsacien précis et aérien. On est ici sur un vin terrien de belle mâche qui trouve dans la truffe blanche une résonance d'une force rare. Ce vin plein au beau fruité un peu confit est du bonheur.

Il m'est difficile de ne pas frémir quand je suis servi de **La Tâche domaine de la Romanée Conti 2000**. L'accord avec le pigeon et les champignons est d'un naturel absolu. Jacques Puisais l'a préféré sur les pattes du pigeon. Je l'ai préféré sur les suprêmes. C'est évidemment à la marge, car l'accord d'ensemble est divin. Le vin est d'une distinction, d'une politesse qui n'existent qu'avec les vins bien nés. Mais il sait aussi être judicieusement gourmand. Boire cette Tâche qui n'est pas la plus opulente mais laisse une belle trace en bouche est un plaisir d'un raffinement consommé.

Le **Chateauneuf-du-Pape Château de Beaucastel rouge 2003** est un vin très différent, plus carré, plus facile à vivre, mais de belle joie. Il a la dure tâche d'accompagner des fromages très bons mais qui ne le font pas vibrer comme ils le pourraient.

Le **Château de Fargues Sauternes 2005** a tous les attributs d'un grand sauternes, mais qu'est-ce qu'il est jeune ! Il lui faudrait trente ans de plus pour exprimer tout son talent. Il a toutefois créé un accord qui est probablement le plus original que j'aie rencontré cette année. Et le miracle de cet accord, c'est l'huile d'olive ! Car elle fluidifie la glace fondante qui claque sur le sauternes. Chapeau bas à ceux qui ont imaginé cet accord diabolique.

Comme chaque année Jacques Puisais a analysé les vins et les accords avec un brio parfois très gaulois. La cuisine du Laurent a été une fois de plus de très haute qualité, la truffe d'Alba et le pigeon rosé mettant en valeur les vins associés et l'accord du dessert tutoyant le génie.

Les dîners de l'académie du vin de France sont l'occasion de retrouver des vigneron qui comptent parmi les plus prestigieux de France. Leurs 2011 et les vins servis à table en ont fait une éclatante démonstration.

Amicales salutations de François Audouze