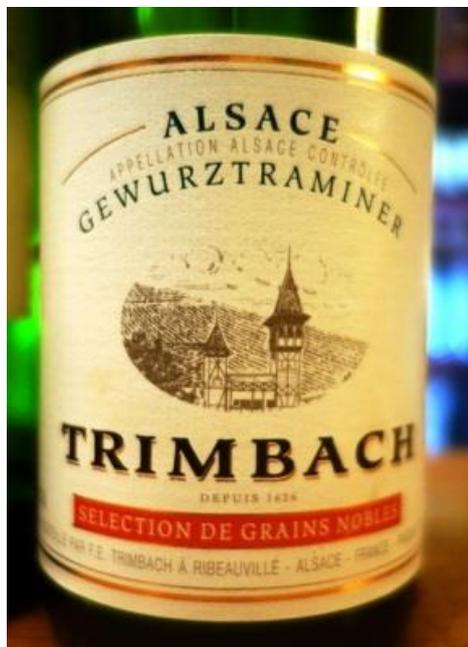


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Le **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Hors Choix maison Trimbach 2007** a brillé lors du dîner de gala annuel de l'Académie du vin de France.

Repas de famille, dîner au restaurant Garance, dîner de Gala de l'Académie du Vin de France au restaurant Laurent.

Avec ma fille, pour un repas de famille, nous buvons un **Champagne Billecart-Salmon Brut 2000**. Ayant en mémoire l'extraordinaire Billecart-Salmon 1961 en magnum bu il y a peu, je suis un peu déçu que ce champagne, qui est bien fait, dégage aussi peu d'émotion. Il ne communique pas vraiment avec nous et reste sur un service minimum, comme le gréviste d'un service d'État. Dommage. Il faudrait vérifier si c'est ce millésime ou cette bouteille qui n'est pas au rendez-vous.

Nous sommes quatre pour un dîner de travail au **restaurant Garance**. Ayant l'initiative du dîner, je suis celui qui invite. Tomo, fait partie du dîner, m'indique qu'il fournira les vins. N'aimant pas être en reste, je mets dans ma musette un vin de plaisir prêt à boire, pour que les vins ne perturbent pas nos discussions. Etant arrivé en avance pour que mon vin soit ouvert suffisamment à l'avance, je propose à Tomo qui a déjà ouvert ses vins que nous trinquions sur un champagne, car cela fait longtemps que nous ne nous sommes vus. Notre choix se porte sur le **Champagne Egly-Ouriet Brut Grand Cru 2002** qui a été dégorgé en septembre 2011, après 98 mois de cave. Je ressens la même réserve que pour le champagne d'hier. Il est manifestement bien fait, la matière vineuse est belle, mais je le trouve sans énergie et sans envie de nous communiquer une émotion. Suis-je marqué par les dégustations récentes de très grands champagnes, c'est assez probable, car j'ai normalement un faible pour les champagnes Egly-Ouriet. De temps à autre, sur les brioches du chef **Guillaume Iskandar**, le champagne se réveille et s'anime, mais le compte n'y est pas.

Comme chaque fois au Garance et malgré mes demandes, je n'arrive pas à obtenir le menu écrit aussi suis-je un peu désemparé pour décrire la première entrée très goûteuse qui a accueilli le **Riesling Clos Sainte-Hune Trimbach 2002**. Quel vin magnifique ! Je suis toujours impressionné par la précision des grands rieslings et le mot qui me vient pour celui-ci est « cristallin ». Il est tellement brillant, gracieux, d'une acidité suprême très bien dosée, que je suis conquis. Ce 2002 est parmi les plus grands Sainte-Hune, un vrai bonheur.

Le homard aux petits légumes crus est hélas dominé par le gingembre et a du mal à briller dans ce plat beaucoup trop épicé.

André n'aime que les jeunes bordeaux aussi goûtons-nous un **Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2009**. Tomo, voulant faire un clin d'œil d'amateur de vins anciens, associe à ce vin un **Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 1952**. La comparaison est intéressante. Le 2009 a une belle attaque généreuse dans le fruit qui procure un plaisir qui est remis en cause par l'amertume que l'on sent en fin de bouche, un peu trop prononcée. Le vin est franc et généreux, mais ce final lui nuit. Le 1952 a une attaque nettement moins tonitruante, mais il s'installe en bouche et délivre des complexités beaucoup plus grandes et une belle cohérence. Le son de ce vin est moins fort que celui du 2009, mais il apporte beaucoup plus de dialogue à celui qui le boit. Mon cœur va donc nettement vers le 1952 qui n'a pas une amertume aussi prononcée dans le final. Je comprends qu'André soit toujours du côté du 2009, mais ses certitudes vacillent grâce à cette comparaison.

La tête de veau associée à du poulpe est originale et gourmande. Bien grasse, elle cohabite très bien avec les deux vins qu'elle renforce.

Mon vin est servi maintenant, la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1996**, qui met un terme à toutes les possibles incertitudes : s'il y a un vin qui est au-dessus de tous les autres, c'est bien celui-là. Cette Landonne est absolument exceptionnelle. C'est le vin parfait. Alors que j'ai chanté de nombreuses fois les louanges de La Turque 1996 vin confondant de puissance et de fruit, La Landonne me semble supérieure. Elle est très différente car elle ne passe pas en force. Elle joue les bourguignonnes et tout en elle est subtilité. Je crois bien que cette bouteille est au sommet de ce que peut donner la Landonne de Guigal. Nous sommes sur un petit nuage tant le vin est bon, très au-dessus de ce que j'attendais. Il a du velours, une mâche superbe, et une fluidité impressionnante. C'est un grand bonheur que de boire ce vin. Inutile de dire que le superbe lièvre traité en deux services est un régal avec ce vin.

Sur un brie à la truffe de la ferme des trente arpents, le **Vin de l'Etoile Vieilles Vignes Philippe Vandelle 2011** est bien jeune mais judicieux. Il a des intonations de grappa car il est servi un peu chaud. Il a beaucoup de force, une belle présence avec le côté très oxydatif des vins jaunes, même s'il ne l'est pas.

Le dessert au chocolat est très goûteux et plombant comme il se doit, aussi le **Rivesaltes Ambré Fabienne et Pascal Rossignol 2009** est-il le bienvenu pour rafraîchir le palais. La force alcoolique est là, mais ce vin fait de grenache blanc et de grenache gris réussit à être léger avec de beaux fruits confits dans des tons oranges et bruns.

La profusion de plats et de vins n'a pas nui à la qualité de nos travaux. Il n'était pas question de voter dans cette atmosphère studieuse mais je classerai : **1 - Côte Rôtie La Landonne Guigal 1996, 2 - Riesling Clos Sainte-Hune Trimbach 2002, 3 - Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 1952, 4 - Rivesaltes Ambré Fabienne et Pascal Rossignol 2009.**

Ce fut un très beau repas.

L'Académie du Vin de France tient son assemblée en son siège, le **restaurant Laurent**. Avant le dîner de Gala, à 19 heures, une paulée est organisée au premier étage du restaurant dont le principe est simple : chaque vigneron fait goûter l'un de ses vins de la dernière année qui vient d'être mise en bouteilles. Ce sera, selon les régions ou les maisons, 2012 ou 2011. On peut goûter **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2011** à la subtilité pleine de grâce, **Vosne Romanée 1^{er} Cru aux Malconsorts domaine Dujac 2012** de belle construction et de bel équilibre, **Morey-Saint-Denis domaine Dujac 2012** un peu plus dur et jeune que le Vosne Romanée, **Volnay-Santenot du Milieu 1^{er} Cru domaine des Comtes Lafon 2011** d'une très forte personnalité dans la séduction, **Crozes-Hermitage Alain Graillot 2012** aussi souriant et convaincant que l'académicien qui l'a fait, **Côte-Rôtie Maison Rouge domaine Georges Vernay 2011** très plaisante, **l'Hermitage domaine Jean-Louis Chave 2011** éblouissant de pétulance, **Château Gazin Pomerol 2012** superbe de construction, **Château Corbin-Michotte Saint-Emilion 2012** que je trouve absolument superbe, **Château Calon Saint-Georges Saint-Emilion 2012** qui se cherche encore un peu, **Château Montrose Saint-Estèphe 2012** très prometteur, **Mas Jullien Terrasses du Larzac**

2011 de grande gourmandise et charnu, **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel famille Perrin 2011** très bien construit et chaleureux, **Château Simone Vin de Provence 2011** brillant au possible. Beaucoup d'autres rouges étaient présentés.

J'ai pu me souvenir des millésimes grâce aux photos que j'avais prises. Les blancs étant dans des seaux, je n'ai pas de photos permettant de signaler les années. Dans ce que j'ai goûté, les plus grands blancs sont l'Hermitage Chave, le Riesling Clos Saint-Hune de Trimbach, le Riesling Rangen de Thann de Zind-Humbrecht, le Condrieu du domaine Georges Vernay et le Beaucastel. Mais il y en avait beaucoup d'autres. Pour les liquoreux, seulement deux vins, le Jurançon Quintessence du Petit-Manseng Cauhapé au final incroyable de longueur et de charme et le **Château de Fargues 2009** royal et imposant.

Bien sûr on pense plus à bavarder avec les vignerons présents qu'à analyser en détail ces vins, mais comme chaque fois, on est favorablement impressionné par la qualité des vins des académiciens. On redescend de l'étage pour l'apéritif. Le **Champagne Pol Roger Brut Réserve sans année** est agréable à boire, gentiment titillé par des toasts à l'anguille, au foie gras et au pied de porc.

Malgré les appels pressants du personnel du restaurant, personne ne passe à table, tant il est agréable de discuter avec les uns et les autres, Eric Orsenna, Bernard Pivot, le président de l'académie Jean-Robert Pitte, Michel Bettane et tant d'autres.

A la table où je suis placé, il y a, entre autres, Anne et Jean Charles de la Morinière du domaine Bonneau du Martray, venus avec un couple d'amis bourguignons, Jean Bernard Delmas, l'homme qui a fait Haut-Brion pendant tant d'années, Pierre Trimbach, Anne de Laguiche. Antoine Pétrus est venu rejoindre notre table un peu plus tard, rattrapant les plats qui avaient déjà été servis.

Le menu du dîner de gala de l'académie du vin de France, préparé par un groupe d'académiciens pour coller aux vins, avec la collaboration de **Philippe Bourguignon** et du chef **Alain Pégouret** est : huîtres spéciales n°3 David Hervé, gelée iodée et salicornes / queues d'écrevisses, mousseline de brochet et bisque légère / caille dorée en cocotte, rôtie aux abats, pommes soufflées « Laurent » / Saint-nectaire / marron Mont-Blanc, litchis.

Les vins du repas sont ceux des vignerons les plus récemment admis à l'académie. Le **Riesling Clos Sainte-Hune maison Trimbach 2005** n'a pas l'ampleur du magnifique 2002 que j'avais bu la veille mais il a comme lui une incomparable précision. Le riesling est brillant et l'accord avec les huîtres mais surtout la gelée iodée est magique. C'est à mon sens le plus bel accord du dîner car la continuité gustative est parfaite, rafraîchissante.

Le **Condrieu « Coteau de Vernon » domaine Georges Vernay 2011** est un solide gaillard avec une belle mâche gourmande et un peu de fumé. Avec le plat, il prend encore plus de coffre. Les queues d'écrevisse sont goûteuses, la mousseline de brochet apporte sa douceur face à la bisque divine qui excite le vin par ses épices joyeuses. Le plat est pour moi le plus beau et l'accord sur la bisque est exaltant.

La **Côte Rôtie Maison Rouge domaine Georges Vernay 2007** a un nez d'une générosité extrême. Il promet des bonheurs gourmands. Mon avis va différer de celui d'autres convives dont Philippe Bourguignon à qui j'en ai parlé, car une amertume un peu prononcée sur la fin de bouche limite mon plaisir. Philippe est au contraire enthousiaste pour ce vin. La caille est belle et c'est surtout la sauce qui donne des ailes non pas à la caille mais au vin.

Le **Mas Jullien Coteaux du Languedoc 2007** est joli dans sa simplicité généreuse, main de fer dans un gant de velours, droit et expressif. Du fait de sa jeunesse, j'ai trouvé une impression de granulé dans sa matière. C'est un beau vin qui devrait vieillir avant que l'on n'y touche.

Le **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Hors Choix maison Trimbach 2007** est une merveille de fraîcheur et de glisse. Il se boit si facilement ! Pierre Trimbach nous explique que « Hors Choix » a été inscrit pour exprimer que dans ce vin, il y a non seulement la sélection des grains

nobles, mais la crème de la crème des raisins. On le croit sur parole tant le vin au fruit infini est bon. Le litchi lui va bien , comme l'ensemble du dessert.

Dans ce repas, mon classement serait : **1 – Gewurztraminer, 2 – Riesling, 3 – Condrieu**. Tous les accords ont été réussis, ce qui veut dire que la commission nommée pour préparer le repas de l'académie a contribué à un réel succès. L'accord de la gelée iodée avec le riesling est magique. La bisque avec le Condrieu n'en est pas loin.

Comme chaque année Jacques Puisais a décrit les vins du repas avec une audace dalinienne. Qui d'autre que lui pourrait digresser ainsi ? Il a été applaudi, comme Philippe Bourguignon à qui l'on doit ce superbe repas et un service impeccable. Tous les plats ont été d'une réalisation parfaite. Quand le Michelin s'en apercevra-t-il ?

Après le repas les discussions allaient bon train. J'avais raté à l'apéritif le **Champagne Billecart-Salmon cuvée François Billecart 1999** aussi ai-je rattrapé cette erreur au moment du café. Le champagne est guerrier, solide, campé sur des assises fortes. C'est un très bon champagne puissant, idéal pour finir agréablement cette belle soirée d'amitié avec de grands vigneron et leurs amis.

Amicales salutations de François Audouze