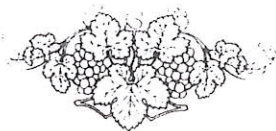


ACADEMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

L'ACADEMIE A POUR OBJET LA DEFENSE ET LA VULGARISATION DU VIN DE FRANCE (Article premier des Statuts)

Le Secrétaire Perpetuel

René ROUGIER

CHÂTEAU SIMONE

13590 MEYREUIL

Tél.: 04 42 66 92 58

Fax.: 04 42 66 80 77

Meyreuil, le 11 juin 2001

Cher Collègue,

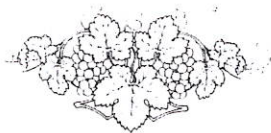
Le dernier voyage de printemps de l'Académie fut un nouveau temps fort de nos rencontres. La situation des vignobles auxquels nous rendions visite en cette première année du nouveau millénaire, sur les chemins du cœur même de la France, pourrait peut-être symboliser notre attachement commun à la merveilleuse diversité des vignobles authentiques de notre pays, pétris d'histoire, de traditions, de vérités, qui est l'essentiel de la raison d'être de l'Académie.

Notre éminent confrère Jacques Puisais avait été la cheville ouvrière de l'organisation de ce voyage qui nous faisait rencontrer successivement les vignobles de Sancerre, fièrement campés sur leurs pittoresques coteaux aux sols variés, diversement pierreux, ceux de Menetou-Salon insérés dans un paysage vallonné ouvert sur la Sologne toute proche, enfin ceux de Pouilly-sur-Loire, sur l'autre rive de la Loire qu'ils côtoient ou dominent dans une atmosphère d'une infinie douceur. Nous adressons encore nos bravos reconnaissants à Jacques qui par une préparation minutieuse sur le terrain nous a permis des approches, en multiples détails, des vérités profondes de ces terroirs : contacts directs avec les vignerons, dégustations dans les vignes productrices du vin dégusté (contact avec le sol caillou en main ...), visites de caves, repas choisis pour mettre l'accent sur les accords des vins avec les traditions culinaires locales ; le tout souvent émaillé de commentaires savoureux de cicérones berrichons, et même historiques par le curé de Sancerre. Que de références insignes à classer dans nos mémoires, et que de raisons à invoquer pour donner tort aux absents!...

Vous trouverez par ailleurs la date qui a été retenue pour notre prochaine Assemblée Générale à Paris. En attendant le plaisir de vous y retrouver, je vous adresse, Cher Collègue, le renouvellement de mes sentiments de ma plus cordiale et fidèle amitié.

René Rougier

ACADEMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

L'ACADEMIE A POUR OBJET LA DEFENSE ET LA VULGARISATION DU VIN DE FRANCE (Article premier des Statuts)

Le Secrétaire Perpetuel

René ROUGIER

CHÂTEAU SIMONE

13590 MEYREUIL

Tél.: 04 42 66 92 58

Fax.: 04 42 66 80 77

Meyreuil, le 25 mai 2002

Cher Collègue,

Heureux les académiciens qui purent participer au beau voyage de l'Académie en Côtes du Rhône septentrionales... (nos cœurs étaient hélas attristés par le tout récent décès de notre confrère Gaston Huet si estimé et apprécié de tous).

Malgré le ciel nuageux, le soleil fut souvent présent pour donner son aspect lumineux à cette impressionnante région de grands crus de France où les vignobles et leurs forêts de tuteurs, accrochés aux pentes raides des deux rives du Rhône, dominent le fleuve majestueux :

Saint Joseph, Condrieu et le mythique Château Grillet, Côte-Rôtie, Saint Péray, Cornas, sur la rive droite, Crozes Hermitage, Hermitage sur la rive gauche, autant de noms qui chantent de grands terroirs et une longue lignée de tradition et de savoir-faire vigneron.

En dépit des difficultés engendrées par la coïncidence avec le pont du 8 mai, notre confrère Gérard Chave appuyé par Victor Franco a su organiser un périple fort intéressant nous faisant entrer en contact sur le terrain avec des producteurs et des caves d'aspects très divers.

Nous devons remercier tout particulièrement madame Gérard Jaboulet qui nous fit ouvrir les impressionnantes portes en chêne massif (1700 kgs chaque battant !) fermant les anciennes carrières de pierre dans lesquelles la maison Jaboulet stocke et fait vieillir des centaines de milliers de bouteilles. Une belle dégustation des grands vins de cette maison nous avait été organisée, suivie d'un excellent repas dans ce grandiose décor.

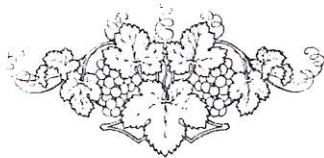
Que dire de la visite dans les caves de la famille Chave ?... Dans l'ambiance à la fois intime, et magique mais si authentique des galeries souterraines meublées de foudres et de barriques, nous attendait une magistrale dégustation. Père et fils ont apporté les explications subtiles mettant en évidence une profonde connaissance de leurs vignobles. Leur savoir de sublimer les expressions des différentes parcelles nous a été démontré par approche des vins avant et après les assemblages ; c'est du grand art...

Notre périple s'est clôturé avec l'honneur rendu dignement à ces vins par la science d'un grand cuisinier chez Michel Chabran. Notre éminent confrère Jacques Puisais nous régala une fois encore de propos justes et imagés sur les partitions jouées par « le solide et le liquide » pendant ce beau moment de gastronomie et de convivialité.

Ce voyage s'inscrit donc en beauté dans les rencontres de l'Académie avec les vignobles de France. Hommage soit rendu aux vignerons de cette belle région et un grand merci aux organisateurs.

René Rougier

ACADEMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

Le Secrétaire Perpétuel

René ROUGIER
CHÂTEAU SIMONE
13590 MEYREUIL
Tél.: 04 42 66 92 58
Fax: 04 42 66 80 77

Meyreuil, le 23 juillet 2003

Cher collègue,

Scellé dès le soir de l'Ascension dans la convivialité d'un dîner impromptu à l'hôtel Alysson où elle avait établi ses quartiers, l'Académie était accueillie dans le Béarn sous un beau et chaud soleil pour son voyage d'étude en ce riche coin de France.

La première journée, consacrée à la rencontre avec le Jurançon, nous fit pénétrer dans l'intimité de ses paysages verdoyants par de charmantes petites routes. Les vignobles, accrochés aux pentes souvent très escarpées, sont disséminés par touches. Notre découverte de l'appellation, émaillée des commentaires éclairés aux accents authentiques de notre confrère Ramonteu, débuta par la visite de trois propriétaires (Jean-Marc Grussaute, domaine Larredya – Yvonne Hegoburu domaine de Souch – Charles Hours, Clos Uroulat) dont nous gardons en mémoire les vins typiques de leur production et la chaleur de leur accueil.

Après un déjeuner au Clos Uroulat, et le remarquable intermède culturel représenté par la visite des splendides charpentes historiques en chêne de l'église Saint Girons à Monein, l'Académie était reçue par Henri Ramonteu en son beau Domaine Cauhape où, précédée de la visite de ses caves, il nous offrait une imposante dégustation commentée des différents types et millésimes de son célèbre Jurançon.

La deuxième journée amenait l'Académie dans le vignoble de Madiran éloigné d'une heure trente de route en car. Après la visite du Château Bouscasse, de ses chais et de son « jardin des senteurs » où sont réunis de nombreuses variétés de cépages, et des végétaux qui expriment des arômes perçus dans les vins, nous sommes reçus au château Montus et mesurons ses impressionnantes installations ; une large et belle dégustation de sa production nous est offerte.

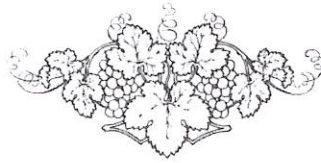
Au château d'Aydie, la famille Laplace nous attend pour déjeuner en compagnie de quelques vignerons de l'appellation qui présentent leur vin et nous permettent d'apprécier la large palette des types Madiran. La visite du château de Viella termine en beauté notre découverte de l'appellation.

La soirée à Eugénie-les-bains où Michel Guérard nous reçoit dans sa « Ferme aux Grives » met un point d'orgue à ce voyage. Dans une chaleureuse atmosphère de grande sympathie, précédé d'un apéritif dans le jardin un dîner de grande qualité clôtura ce voyage dans ce cadre champêtre mais exceptionnel par son raffinement.

L'Académie remercie vivement les organisateurs de ces belles journées qui, une fois de plus, lui a fait vivre de nouvelles rencontres et des découvertes enrichissantes dans la connaissance de nos merveilleux terroirs de France.

René Rougier

ACADEMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

Le Secrétaire Perpétuel

René ROUGIER
CHÂTEAU SIMONE
13590 MEYREUIL
Tél.: 04 42 66 92 58
Fax: 04 42 66 80 77

Meyreuil, le 23 décembre 2003

Cher Collègue,

Chaleureuse rencontre le 26 novembre dernier pour notre Assemblée Générale d'automne au restaurant Laurent où le même accueil cordial nous est toujours réservé.

A l'issue de cette Assemblée, Monsieur René Renou, Président de l'INAO, nous tint en haleine pendant une heure sur les problèmes d'actualité et d'avenir de l'Appellation d'origine contrôlée : Les AOC face à la crise mondiale qui se profile à l'horizon ; un constat d'impuissance pour redresser la barre de la rigueur, seule voie possible pour la crédibilité de la valeur AOC ; possibilité d'une orientation vers la reconnaissance d'une « super appellation » pour les gardiens de la vérité. Les questions furent nombreuses sur tous ces sujets brûlants qui nous tiennent à cœur.

Au cours du dîner, un hommage posthume fut rendu par Jacques Puisais à notre regretté confrère Jacques d'Angerville, membre éminent de l'Académie trop tôt disparu.

Ce dîner fut un grand moment de gastronomie. Une fois encore, nous devons féliciter notre confrère Philippe Bourguignon et toute son équipe pour la parfaite ordonnance de ce repas, et l'alliance irréprochable entre les mets et les vins. Puis-je me permettre une mention particulière pour ce « lièvre à la royale » galopant avec un Beaucastel 1985... La traditionnelle et savoureuse synthèse de notre confrère Jacques Puisais avait matière à s'épancher sur les tonalités imagées que nous lui connaissons si bien.

Vers la fin du dîner, Martin Cantegrit était officiellement reçu membre de l'Académie.

Vous disant les vœux que je forme pour notre Académie, et pour chacun d'entre vous au seuil de cette année 2004, je vous prie d'agréer, Cher Collègue, l'expression de ma fidèle et très cordiale amitié.

René Rougier

N B.

Le prochain voyage de printemps de l'Académie aura lieu en Bourgogne.

Nos confrères bourguignons, organisateurs de ce voyage, ont vivement souhaité écarter certaines difficultés qui résulteraient de sa concomitance avec la fête de l'Ascension.

Les dates des **27 et 28 mai** ont donc été arrêtées (arrivé à l'hôtel mercredi 26 mai). Le détail du programme vous sera communiqué ultérieurement lors des demandes d'inscription ; mais veuillez dores et déjà noter que le nombre de participants sera limité à 40 dans l'ordre d'arrivée des inscriptions.



FONDÉE EN 1933

Meyreuil, le 13 juillet 2004

Cher Collègue,

Merveilleuse Bourgogne!...joyau parmi les joyaux de nos paysages de France où la vigne est reine siècle après siècle...ce fut là un voyage mémorable de l'Académie que nous avaient préparé nos collègues bourguignons.

Dès le soir de notre arrivée, les terroirs de bourgogne dans leur classement AOC nous étaient présentés dans leur histoire et leur « petite histoire » par une conférence fort documentée de Monsieur Jean-François Bazin.

La première journée, consacrée à la côte de Beaune, nous faisait d'emblée entrer dans la cour des grands vins blancs avec Meursault au Domaine des Comtes Lafon et Montrachet au Domaine Leflaive. Deux riches dégustations où les enchaînements successifs des œuvres d'art de nos collègues vignerons sur ces merveilleux terroirs nous portent aux plus hauts sommets.

Après un déjeuner convivial chez Anne-Claude Leflaive, un parcours dans les vignobles nous acheminait dans l'après-midi jusqu'à Volnay où nous étions reçu par la famille d'Angerville. Visite évocatrice de souvenirs et forte en émotion au pied des pentes de ce « clos des Ducs » sur lesquelles se profilera toujours l'image de notre confrère Jacques bien trop tôt disparu.

Dans la soirée, un dîner organisé au restaurant des Remparts, nous faisait rencontrer un certain nombre de grands vignerons qui nous présentaient et commentaient leur vins dans l'amitié, la gaîté et même l'humour, tel l'inimitable Hubert de Montille.

La deuxième journée nous faisait parcourir la côte de Nuits. Belle dégustation dans les caves du Domaine Gouges à Nuits St Georges ; la nouvelle génération tient le flambeau en main avec la vigueur que l'on retrouve dans ces vins exprimant leur terroir. Michel, malgré son handicap, nous donne le plaisir de venir saluer l'Académie dont il tint les cordons de la bourse durant de nombreuses années.

Puis, direction Vosne-Romanée. Domaine de la Romanée Conti, nom mythique s'il en est... Notre confrère Aubert de Villaine nous accueillait et nous dirigeait directement vers les vignes du domaine. Dans le site dominé par la célèbre croix, à la limite entre Richebourg et Romanée-Conti, il nous faisait un bref exposé sur l'ensemble du vignoble du Domaine ; Au loin un cheval évoluait au milieu des rangs de vigne, un calme bucolique s'ajoutait à la noblesse du lieu... Une dégustation exceptionnelle nous attendait ensuite sous les voûtes de la cave, insigne privilège pour l'Académie ; elle était couronnée par un Romanée-Conti 1971, et s'achevait à la cave de l'ancien monastère reconnue excellente pour la conservation des vins en fûts . Un repas nous était servi dans la salle à manger des vendangeurs.

Nous prenions ensuite le chemin de Gevrey-Chambertin où notre périple des vignobles s'achevait par l'approche d'une autre expression de la Côte de Nuits au Domaine Armand Rousseau qui nous offrait une belle dégustation des grands crus du domaine.

Notre voyage devait s'achever par un dîner gastronomique dans le havre de verdure de l'hostellerie de Levernois. Mise en scène récapitulative de ce que nous avons visité et dégusté, ce fut un feu d'artifice en apothéose de ces deux mémorables journées.

Que nos collègues bourguignons et leurs amis vignerons soient vivement remerciés d'avoir permis à l'Académie de vivre ces instants privilégiés que tous les participants garderont en mémoire.

René Rougier