

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, dominant 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