

Discours prononcé
par M. Jacques Puisais
à l'issue du dîner de l'Académie du Vin de France qui s'est tenu au
restaurant Laurent
à l'occasion de l'Assemblée Générale du 18 novembre 2008

Merci, merci, merci...

Tout doucement la parole s'éteint...

Il est d'usage à l'Académie du Vin de France que l'on évoque les biens de cette terre qui sont venus nous réjouir, qu'ils soient humides ou secs..., c'est pour ça que j'ai la joie de vous dire comment moi je les ai ressentis..., vous les avez certainement ressentis différemment mais enfin je suis sur que vous avez écouté leurs derniers cris. C'est ça qui est important

Dans cette pièce de théâtre que nous ne revivrons jamais, car un repas c'est ça, c'est une pièce de théâtre, ce sont des acteurs qui viennent vers nous et qui nous soufflent..., disons leur texte,

Alors nous avons eu tout d'abord le décor de cette Côtes-de-Provence..., inhabituelle quand on pense Côtes-de-Provence on pense rosé, mais là on était en blanc et..., un vin tout fringant avec une robe légère qui, était... comment dire, avec un ensemble porteur de senteur, c'était... sur un coussin pierreux, c'est engageant, on est bien..., on est dans le cycle..., en bouche c'est plein, charnu, puissant..., c'est fin, c'est coulant, c'est précis, on a de la mâche et on remâche, et on prend son temps, en effet c'est un vin... il faut prendre son temps... Vous savez, la gastronomie c'est cela..., c'est donner de son temps au temps. Alors après..., ce vin il n'aime pas être seul..., le vin c'est pas un solitaire et il avait devant lui une palette..., quand je l'ai goûté j'avais trouvé un parterre de fleurs et le hasard heureux veut que l'assiette me présente un parterre de couleurs..., tout ça c'est merveilleux..., alors on rapproche la betterave blonde qui sur ce vin fait le beau..., la betterave rouge qui au contraire, elle, est plus puissante..., la pomme de terre sombre qui elle est également plus tendre, etc... tous ces acteurs du monde de la vie jouent avec le vin pour nous..., c'est merveilleux

Avons nous pris le temps de les goûter les uns après les autres, c'est un autre problème... mais ce qu'il y a, c'est que vous les avez à votre portée et..., ce qui est important..., ce qui est important..., c'est que dans chaque circonstance le vin a donné un accent différent..., c'est à dire que le vin s'est mis à la portée de la chose..., qu'il ne l'a pas détruite..., qui lui a dit : petite betterave blonde je vais te répondre..., petite betterave rouge je vais te dire autre chose, etc, c'est cela qu'était beau..., c'est pour ça disons que ce premier acte je le mettrai sur le thème de « fraîcheur »

Le deuxième acte, un grand personnage..., tous les vins sont grands..., mais Meursault... Meursault, né en 2004, il vous dit j'ai 4 ans..., sa robe est jaune satiné, le nez est ample..., vif, vivacité de la jeunesse, la bouche, le vin roule en palais, c'est frais, c'est puissant, c'est corseté, lumineux, et puis on a ces arômes de châtaigne – rhubarbe, enfin chacun va chercher dans son grenier à souvenirs les odeurs qu'il ressent... Et puis en bouche c'est tendre vers une ambiance sensuelle, c'est ça qui est important..., on est dans la gaieté, dans la fraîcheur, dans la jeunesse... et la race..., et tout ça devant des coquilles Saint-Jacques, des noix de Saint-Jacques, alors toujours..., ce repas, remarquez le bien, on va retrouver une fraîcheur dans cette assiette, souvenez-vous de la précédente, c'est frais à l'œil..., ça danse..., il n'y a aucune rigueur, c'est... libéré, et les coquilles sont fondantes, oh combien gentiment préparées par le chef que vous remerciez évidemment... car c'est une précision de cuisson étonnante... et lorsque le vin se rapproche de cette coquille..., à ce moment là le vin se croise sur cette coquille..., c'est un jet..., c'est d'une beauté formidable de scène... et le vin à ce moment là libère ses atours..., c'est superbe. Alors que si vous allez sur la nage qui elle est..., on va dire... est plus sage et gourmande..., le vin se passionne et rebondit, c'est pour ça que j'ai appelé cette scène « volupté ».

Troisième acte, Crozes-Hermitage, Alain Graillot 2001, un vin qui vous dit déjà j'ai 7 ans..., avec sa robe pourpre juste sombre..., le nez est éloquent..., on rencontre de la nature..., on est dans la nature avec ce vin..., on se promène..., on se promène..., tout s'exprime... avec tout de même une petite coquetterie charnelle..., en bouche c'est plein..., puissant..., tendre..., on mange et on le remange ce vin, quel toucher avec cette petite touche... de pointe... de grain de poudre... qui attend le mets car ces vins, vous savez, les vins ce sont des personnages qui..., qui n'aiment pas être seuls, ils n'existent que par le plat... et le met est l'écrin du vin ou le vin est l'écrin du met, mais se sont deux compères qui sont inséparables. Alors arrive l'épaule d'agneau, toute rosée..., elle s'offre..., c'est doux..., le vin tourne autour et il dit c'est vrai, on se sent bien...

Sur la note confite... sur la note confite, disons que le vin se fait plus vif évidemment..., il se rattrape..., et sur l'humble carotte..., sur l'humble carotte..., quel sourire et tout est bienheureux... Voyez-vous, c'est ça... la vie à table, c'est ça la gastronomie et c'est pour ça que j'ai dit..., que j'ai intitulé cette scène... cet acte « le bienheureux ».

Château Montrose... rendez-vous compte ce que nous vivons..., tous ces acteurs qui sont montés de nos provinces pour vous dire je suis..., je suis encore là... et je défend les couleurs de ce terroir. 98, une année pas trop ensoleillée mais pas trop tardive..., juste ce qu'il faut pour que le raisin mûrisse. Le nez est soyeux, c'est vivant..., c'est studieux..., la bouche..., des beaux tanins et puis cette note salée de cette terre de Saint-Estèphe... qui renvoie sur un corps très élancé..., c'est juste potelé..., mais ça a un charme profond. Et la réplique..., un autre saint..., la rencontre de deux saints..., vous vous rendez compte dans un pays républicain..., deux saints, Saint-Nectaire avec un moelleux souple, avec ses senteurs fermières etc..., et l'ensemble est juste, heureux, car là, vous retrouver le fond de la France..., notre pays..., les trois copains..., le pain, le vin et le fromage, trois ferments... trois ferments qui vous donnent un sens de l'existence..

Ensuite, il faut arriver comme toute pièce de théâtre à..., il faut savoir s'arrêter... et nous allons vers Yquem 1996 grâce aux caves du lieu où nous sommes... La robe c'est l'or, voyez-vous c'est ça... qui m'impressionne dans le vin..., c'est que quand les robes évoluent dans le temps..., vers la sagesse..., on va vers l'or... et après vers l'ambre..., les véritables couleurs ou lumières... Le nez... cette présence... en même temps de la pourriture... comment cette treille..., ce raisin... a pu rappeler que la pourriture était noble... fabuleux... avec cette note de passerillé rôti... et puis, si vous avez donné du temps au vin vous avez pu voir une note légèrement muscatée et elle est importante parce que... on peut avancer que... peut être le premier cépage... c'était peut être le muscat... et tout a découlé du muscat. En bouche c'est gras..., c'est moelleux, c'est... liquoreux, puis cette ambiance de fruits confits... C'est merveilleux... enfin... vous l'avez goûté..., vous en savez autant que moi. Et la réplique sur un mille-feuilles, à la mangue..., avec un peu de piment d'Espelette pour rappeler qu'il faut tout de même vivre !, un feuilleté souple..., agile..., très friand..., le vin entoure..., c'est une ronde..., c'est une ronde qui reçoit toutes ces bontés du jour et qui en définitive... qui chante que... en définitive... ce n'est qu'un au revoir mes confrères et nous nous retrouverons l'année prochaine.

Merci