



Cet **Hermitage blanc Domaine Jean-Louis Chave 1999** a particulièrement brillé au déjeuner au restaurant Pic à Valence.

Repas de fin de travaux dans le sud, dîner d'amis, visite et déjeuner au Château de Pibarnon, déjeuner mémorable au restaurant Pic à Valence.

Il y a eu de grands travaux d'aménagement et de décoration dans ma maison du sud. La fin est proche aussi nous décidons d'inviter les ouvriers qui ont participé à ce chantier pour un **déjeuner barbecue** préparé par notre boucher-traiteur. Il y a des saucisses avec divers parfums et épices, des brochettes de poulet au citron et un agneau fort tendre.

Nous sommes une trentaine et le **Château de Pibarnon Bandol rosé 2011** se boit avec une joyeuse soif. Ce rosé vineux est plus gastronomique que désaltérant. Tout le monde l'apprécie. Il a une belle longueur et a plus de structure que beaucoup de rosés de la région.

Quelques personnes, dont moi, privilégient le **Château de Pibarnon Bandol rouge 2000** qui est spectaculaire. Il sent la garrigue, il est d'un poivre fort, et c'est du soleil en bouche. Je l'adore.

Les deux vins sont à l'aise avec les plats et aussi avec un fromage des Pyrénées qui convient bien au rosé et plus encore au rouge. Il fait chaud, tout le monde est heureux que j'aie tenu à perpétuer une tradition de fin de chantier dont on me dit qu'elle se fait rare. J'ai félicité les ouvriers, leurs chefs et l'architecte, ce qui leur a fait plaisir.

Les ouvriers ont été six fois plus attirés par le rosé que par le rouge. Il restait deux rouges ouverts. J'appelle des amis proches pour les inviter à **dîner à la maison** le lendemain.

L'apéritif se prend avec le **Champagne Salon 1999**. Cela fait un an que je n'avais pas goûté ce millésime de Salon et je constate avec plaisir que le champagne s'est épanoui et offre une belle personnalité. Vineux, fort, il m'impressionne par sa profondeur. Il passe en force dans le palais et laisse une trace profonde et persistante. Confronté à la viande de bœuf Cecina de Léone, il se place bien devant cette viande forte. Il devient romantique lorsqu'il est associé à de l'andouille.

J'ouvre des pots d'anchois au goût intense et très salé. Le champagne s'adapte merveilleusement bien. Asséché assez vite, il est doublé.

La chair des pintades est très marquée et le **Château de Pibarnon Bandol rouge 2000** virevolte de son charme méditerranéen. Garrigue, romarin, poivre intense, concentration, force pénétrante, tout est là pour convaincre. C'est un vin charpenté et de plaisir.

Sur un camembert Jort de compétition affiné idéalement, le vin nous entraîne dans une ronde folle.

Le Crumble aux abricots assez acides nous fait quitter le territoire des vins. Le jour le plus long de l'année n'a pas été pour nous la fête de la musique mais celle de grands vins.

Par une belle journée au ciel clair, je rends visite au **Château de Pibarnon. Marie**, maître de chai, m'accueille sur le seuil de la belle demeure et je rejoins **Eric de Saint-Victor**, le propriétaire du domaine, qui est en train de déguster avec un ami comédien que je retrouve avec un infini plaisir. Quelle coïncidence ! Il se joindra à nous au déjeuner, ce qui n'était pas prévu.

Le **Château de Pibarnon rosé 2013** est bien jeune mais il est rafraîchissant. Il se boit bien et facilement. Il diffère du 2011 bu récemment, qui est plus gastronomique et plus puissant mais moins désaltérant.

Le **Château de Pibarnon rouge 2012** est aussi très jeune et je ne le ressens pas assez structuré.

Le **Château de Pibarnon rouge 2011** me plaît énormément. Il a l'âpreté des bandols. Il promet beaucoup.

Le **Château de Pibarnon rouge 2010** est plus classique, structuré, construit mais fait un peu trop bon élève, premier de la classe. Il a de beaux jours devant lui mais restera assez classique.

Le **Château de Pibarnon rouge 2009** est un peu une synthèse entre 2011 et 2010, c'est-à-dire qu'il a la belle âpreté du Bandol, du tempérament, de la structure et un final du plus bel effet. Même si le plus grand me semble être le 2009, celui que je préfère est le 2011, plus canaille et de ce fait plus excitant pour mon palais.

Eric de Saint Victor m'emmène dans sa voiture faire le tour de plusieurs parcelles de son vignoble de 50 hectares. Nous passons de perspective en perspective dans des décors de rêve avec des vues à couper le souffle, tant la position en hauteur de ce domaine, très au dessus de La Cadière-d'Azur, offre des horizons infinis.

Nous prenons l'apéritif dans le petit salon. J'ai apporté un Champagne Salon 1996 en vue de l'associer avec des blancs du domaine pour regarder comment la cohabitation gustative se fait.

Le **Champagne Salon 1996** est dans un état de grâce. Servi très frais, il glisse en bouche avec facilité et impressionne par sa longueur inextinguible.

Le **Château de Pibarnon blanc 2004** est malheureusement fatigué, faisant dix ans de plus qu'il ne devrait. Mais l'expérience que je voulais tenter donne des résultats. Lorsque l'on boit le blanc seul, suivi du Salon et lorsqu'on le reboit, il gagne en complexité. Le champagne "féconde" le vin blanc.

Avec un autre **Château de Pibarnon blanc 2004** nettement meilleur, d'une grande complexité, l'effet du Salon est moins concluant. Mais aussi bien le 2004 que le champagne nous régale. Le Salon 1996 est magique de complexité sous une apparente facilité : le champagne ne cherche pas à briller. Il a le charme naturel de la voix d'un Frank Sinatra.

Des blinis aux œufs de saumon et du jambon ibérique accompagnent l'apéritif avec plaisir.

Nous sommes quatre à table, Marie, Aladin mon ami comédien qui est familier des lieux, Eric de Saint-Victor et moi. Eric fait une flambée de sarments pour une belle pièce de bœuf qui sera accompagnée d'un morceau d'araignée cuit au four.

Le **Château de Pibarnon rouge 1985** est d'une grande puissance, emplissant le palais dans sa largeur. Il a beaucoup de matière, un fruit plein, mais il me donne des impressions de vin torréfié qui vont fort heureusement disparaître dix minutes plus tard rendant le vin charmeur et de belle plénitude. Ce n'est pas un Bandol typique, et l'on pourrait lui trouver des accents du Rhône nord.

Le **Château de Pibarnon rouge 1990** est totalement différent du 1985. Si le 1985 est horizontal dans le palais, le 1990 est vertical. Il est tranchant, plus masculin, et plus typiquement bandol. Au début, je préfère le 1990 au 1985 et lorsque le 1985 s'est aéré, on pourrait dire que les deux se rejoignent en qualité, même s'ils sont opposés. Mon cœur ira plutôt vers le 1990 même si j'aime la richesse et l'opulence du 1985.

Le fromage banon est une merveille pour les rouges. Pour le délicieux roquefort bien frais, le **Château de Pibarnon rosé 2011** est d'un grand confort et confirme son potentiel gastronomique. Le **Château de Pibarnon blanc 2004** est une merveille et une réussite incontestable. C'est le plus enthousiasmant des rosés et blancs que nous avons bus.

Eric décide d'ouvrir alors un **Château de Pibarnon rouge 1982** qui se révèle être le plus brillant des rouges, avec un parfum exceptionnel, plus grand que le goût brillant lui aussi. Le vin est une sorte de synthèse de ce que nous avons bu en vins rouges, avec l'âpreté, la matière, la cohérence et un final mentholé de pure fraîcheur. Ce vin donne l'impression d'une grande jeunesse et d'une capacité de vieillissement quasi infinie.

Ce voyage dans le temps avec les vins de Pibarnon est extrêmement convaincant. Par une belle journée ensoleillée et face à des panoramas de rêve, nous avons partagé un déjeuner de grande qualité et généreux.

Nous nous rendons avec des amis au **restaurant Pic à Valence**. La gare de Valence TGV montre que les architectes ont de l'imagination et illustre l'adage : "pourquoi faire simple lorsque l'on peut faire compliqué ?". Notre chauffeur de taxi est volubile, pèse 135 kilos ce qui en impose. Plus efficace qu'une agence de tourisme pour vanter la région il nous en a tout dit. Pas tout, car il nous reprendra en course au retour et aura encore des choses à nous dire.

Nous prenons l'apéritif dans le délicieux petit jardin luxuriant du restaurant. **Denis Bertrand**, fidèle et légendaire sommelier du lieu depuis 41 ans nous suggère un **Champagne Le Cran Bêrêche & Fils 2006**. Ce champagne de la montagne de Reims fait de chardonnay et de pinot noir, dégorgé au début 2013, est un excellent choix. Complexe, un peu âpre au début, il accompagne à merveille les trois petits amuse-bouche. Le croustis d'escargot est tellement gourmand qu'il apporte de la rondeur au champagne qui gagne en fruit. Nous nous félicitons de boire ce beau champagne.

Pour choisir le menu, il y a une grille de lecture assez facile à comprendre et, ce qui ne gêne rien, Anne-Sophie a rédigé pour chaque plat une page d'explications et de commentaires personnels de sa recette. Une plaquette sera d'ailleurs donnée en fin de repas, liée par un ruban rose comme le menu. Nous prenons tous des plats différents. Mon menu sera : la carotte et la fleur d'oranger, fine gelée et mousseux à la carotte, yaourt brassé à la fleur d'oranger et Voatsiperifery / les anchois de Méditerranée, les poireaux crayons et le caviar Alverta, bouillon au thé vert matcha / le turbot côtier et le petit pois, turbot cuit meunière, crémeux de petits pois à l'oseille, cardamome verte, bouillon des cosses au café vert / le pigeonneau de la Drôme, légèrement fumé au géranium rosat, pickles de radis, croquant de fenouil et céleri, consommé cristallin / le millefeuille blanc, crème légère à la vanille de Tahiti, fine gelée au jasmin, émulsion au poivre Voatsiperifery.

On dit souvent que le vin ressemble au vigneron qui le fait et j'ai pu maintes fois le vérifier. On pourrait dire la même chose de la cuisine. **Anne-Sophie Pic**, petit bout de femme si réservée mais si volontaire, fait une cuisine d'une subtilité inégalable. Tout est délicat, réfléchi, mille fois pensé et repensé, avec une cohérence diabolique. On se demande combien de centaines d'essais ont été nécessaires pour arriver à des dosages aussi parfaits. J'avoue être en admiration absolue devant la subtilité et la délicatesse de tous les plats. A l'apéritif, le foie gras fondant en bouche est sensuel, le croustis d'escargot est pénétrant mais savamment contrôlé.

Au repas, la carotte est interprétée avec une imagination débordante. Comment arriver à transcender la carotte et aboutir à l'entremêler de fleur d'oranger. Le plat le plus merveilleux est l'anchois. Car la fusion avec le caviar amplifie les deux goûts et sublime le caviar californien. Le turbot est

probablement le plat le plus classique de ce repas et le pigeon est remarquablement exécuté avec mille petites variations gustatives originales. Le millefeuille revisité en blanc est enthousiasmant.

Denis Bertrand nous a accompagnés pas-à-pas pendant le repas. Il faut savoir godiller dans la carte des vins car certains prix sont à couper le souffle. Conseillés par Denis nous avons réussi à éviter les récifs tarifaires.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée non millésimé** marque un saut qualitatif majeur par rapport au Bérèche. Il y a une profondeur dans ce champagne de plomb, élixir qui propulse l'anchois au caviar au firmament de la gastronomie. Quel beau champagne !

L'**Hermitage Chave blanc 1999** est mon choix car je voulais absolument faire connaître cette merveille à mes amis et Denis est allé chercher sa plus vieille bouteille. Dès la première gorgée, le miracle est là. Il y a une complexité dans ce blanc et une richesse chromatique invraisemblable. C'est un tourbillon de saveurs lactées, fruitées, avec un fumé délicat et non invasif. Plein en bouche il n'est que bonheur. Sa longueur est parfaite. Quoi de plus beau que ce blanc ? Il accompagne bien le turbot mais il n'y a pas de réelle multiplication de l'un par l'autre.

Le vin rouge a été suggéré par Denis, car les vins de Guigal sont inaccessibles à la carte. La **Côte Rôtie Domaine Jamet 2000** est joyeusement juteuse. Mon ami qui a pris le chevreau en profite pleinement car la chair gourmande, grasse et sensuelle capte toute la fraîcheur du vin. Alors qu'avec le pigeon, le vin montre un certain manque de matière et de profondeur en fin de bouche. Le pigeon aimerait un vin plus lourd. Mais je me suis régalé avec cette très belle Côte Rôtie précise, magnifiquement fruitée et délicate.

Mon ami a le même classement des vins que moi : **1 - Hermitage Chave blanc 1999, 2 - Krug Grande Cuvée, 3 - Côte Rôtie Domaine Jamet 2000, 4 - Champagne Le Cran Bérèche & Fils 2006.**

Le service est absolument parfait, mais je suis peut-être mauvais juge, car étant accueilli en ami de toujours, ma table a droit à des attentions toutes particulières. Anne-Sophie est venue saluer toutes les tables et a eu des mots très aimables à notre égard. Nous l'avons abondamment félicitée pour l'intelligence créatrice et artistique de sa cuisine.

Anne-Sophie est très probablement l'une des plus talentueuses cuisinières de tout le paysage culinaire français. Bravo et longue vie à cette cuisine qui mérite le plus grand respect.

Amicales salutations de François Audouze