

De nombreux repas de vacances en famille avec des champagnes passionnants, déjeuner à la brasserie San Felice de l'hôtel du Castellet, dîner au restaurant du Smash Club à Cavalière.



Ce magnum de **Krug Grande Cuvée** et ce **Musigny Grand Cru domaine Jacques Frédéric Mugnier 2010** ont été bus à la brasserie de l'hôtel du Castellet.

Nos enfants nous rejoignent dans le sud. C'est d'abord ma fille cadette qui vient par le train. La SNCF était réputée pour son exactitude et semble renier son passé, aussi faute de correspondance, le voyage de ma fille s'est terminé en taxi. A peine arrivée, elle me dit : « bon, on ne va pas se laisser abattre ». L'appel du pied est discret. J'y réponds par un **Champagne Dom Pérignon 1998**. Ce champagne ne cesse de progresser. Il a atteint une sérénité et une rondeur qui font plaisir à boire. Il y a un joli fruit, une belle mâche. C'est un champagne de satisfaction tant il réjouit le palais. Ma fille ayant apporté un Pata Negra bien gras, c'est un régal sur le Dom Pérignon.

Le lendemain son frère arrive aussi par le train et aussi en retard. Le dîner s'organise autour de petits sandwiches variés de la maison Matyasy d'Hyères ainsi qu'autour de mini desserts variés de la même maison. Le champagne s'impose. Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2002** fait un fort contraste avec le champagne de la veille. C'est le janséniste face au rabelaisien. Ce Clos des Goisses est strict, droit, précis, sans aucune recherche de séduction. Quand il s'anime sur la nourriture il montre combien il sait être complexe, mais ne veut pas charmer. Je l'aime bien pour la pureté de son goût, fluide et convaincant.

Le **Champagne Salon 1996** met un sourire sur nos lèvres, car celui-ci a tout pour lui. Il a la grandeur, la complexité mais aussi le charme. C'est un grand champagne dont je pense qu'il va encore s'améliorer avec quelques années de plus. Sa longueur est infinie. C'est particulièrement intéressant d'avoir pu goûter ces trois champagnes presque à la suite, si différents mais tous dotés de

fortes personnalités. Le Dom Pérignon est charme et sérénité, Le Clos des Goisses est précision et rigueur et le Salon est grandeur et majesté. Il faut de chacun pour faire un monde.

Déjeuner en famille à **l'hôtel du Castellet**, à la brasserie San Felice. Nous sommes huit dont trois enfants. L'apéritif se prend avec un **Champagne Krug Grande Cuvée magnum**. Lorsqu'il est ouvert juste devant nous, la première gorgée signe un champagne très vert, très jeune. L'évolution qui va suivre est très spectaculaire car le champagne prend de l'ampleur, de la densité et devient riche, gorgé de fruits dorés. Il en impose. Il donne beaucoup de plaisir même si l'on sait que quelques années de cave de plus l'auraient encore bonifié. Nous nous sommes régalés.

Pour une araignée de porc que nous avons choisie, j'ai commandé un **Musigny domaine Jacques-Frédéric Mugnier 2010** qui est la bouteille qui me tente le plus de la belle carte du restaurant gastronomique de l'hôtel du Castellet. La robe du vin est très clairette, presque violette. Le nez du vin est superbe de grâce, évoquant tous les fruits rouges et noirs que l'on pourrait imaginer. En bouche, le vin est prodigieux. Il est tout velours. Ce qui est impressionnant c'est sa grâce. Il est tout en élégance, en suggestion et chaque goutte de ce nectar est un régal de distinction. Il est tellement bon que je préfère le boire seul, sans le plat, pour profiter de ses subtilités. C'est un vin velouté, de grande finesse, tout simplement merveilleux, avec une mâche riche et joyeuse.

La cuisine de la brasserie est convenable, le service très attentif. Le soleil de plomb est adouci par une légère brise. Nous avons fait une petite sieste sous les gazebos plantés au milieu du golf. Le cadre de l'hôtel est enchanteur. La vedette du jour aura été le Musigny.

Avec mes enfants, la tentation d'ouvrir des vins est grande. Ce sera d'abord un **Château de Pibarnon Bandol rouge 2001**. Il sent la garrigue, les forêts d'été. En bouche, c'est un vin très agréable charmeur et équilibré, de belle râpe, évoquant garrigue, romarin, fenouil et olive noire. Puissant mais mesuré, c'est un vin de soleil accompli.

Vient ensuite un **Vega Sicilia Unico 2000**. Le nez est classiquement de cassis et de fruits noirs, avec une pointe de poivre. En bouche, l'attaque est elle aussi classique avec un joli cassis. Mais c'est alors qu'une fusée intersidérale nous emmène dans l'infini. Car le finale de ce vin est une explosion atomique. Il y a des petits grains de cassis pilés qui sont les étoiles brillantes d'un feu d'artifice, sur un fond merveilleusement mentholé. L'attaque est sage, le finale est une explosion, avec force et fraîcheur. C'est diabolique et tétanisant. Nous nous regardons tous tant ce finale paraît invraisemblable. S'il fallait un déclic – dont je n'ai pas besoin – pour que j'adore le Vega Sicilia Unico, ce serait avec le tourbillon vertigineux de ce 2000 qui est encore très jeune, mais qui est affolant tant cette fraîcheur mentholée est impressionnante.

Plus étonnant encore est le fait que le vin espagnol ne porte pas ombrage au Pibarnon, qui cohabite très bien sans être éclipsé. Le prétexte de ces vins était une hampe de bœuf très goûteuse et évoquant l'onglet, et c'est le Pibarnon qui lui convient le mieux, le Vega se dégustant pour lui-même.

Le lendemain, j'ouvre un **Champagne Deutz Cuvée William Deutz 1990**. La robe est joliment dorée, la bulle est très fine et active. En bouche ce champagne est tout miel. Ce qui frappe c'est l'accomplissement que lui donne son quart de siècle. Il est serein, équilibré bien construit. C'est un très grand champagne, noble, racé, subtil. Lorsqu'il s'échauffe dans le verre, au-delà du miel on sent un peu de fruits rouges en pâte de fruit. Un nouveau **Pibarnon 2001**, très semblable à celui de la veille, confirme les prédispositions généreuses de ce beau Bandol.

Ma fille cadette va partir demain. Il faut donc ouvrir de belles choses. Je choisis un champagne Pol Roger mais je ne vois pas de millésime, car la petite collerette est recouverte d'un papier noir que je n'ose gratter. L'aspect général de la bouteille me fait penser à un champagne très ancien, probablement d'un demi-siècle. Sous la cape il y a beaucoup de petites poussières noires, il faut nettoyer le goulot avant d'ouvrir le bouchon. En enlevant la cape, la magnifique capsule montre clairement 1969. C'est donc un **Champagne Pol Roger Chardonnay 1969**. Une petite étiquette indique « Cuvée de blancs de chardonnay spécialement sélectionnée par messieurs Pol Roger ». Le bouchon très chevillé et noir s'extirpe assez facilement, sans aucun pschitt. La bulle est quasi

inexistante et la couleur ambrée et grise n'est pas très avenante. Mais en bouche, c'est un beau champagne aux fruits brillants, jaunes et ocres, avec une belle prestance et une belle rondeur. Le champagne est plus évolué que ce que devrait être un 1969, et cela tient au bouchon, mais il est extrêmement agréable à boire. Sur un grignotage de copeaux de maquereau, de rillettes de lapin et d'une pizza aux tomates et oignons au parmesan, ce champagne tient bien son rang. Même si une certaine fatigue se perçoit, ce champagne montre l'excellence des champagnes anciens.

Le second champagne que j'ouvre est un **Champagne Krug 1996**. Le bouchon vient avec un beau pschitt, la bulle est active et presque trop active. Elle envahit le palais avec un peu trop d'insistance. On sent toute la complexité sous-jacente de ce champagne noble, mais je trouve qu'en voulant être trop convainquant, ce champagne perd un peu de charme et de plaisir de boire. C'est le bon élève un peu insistant et il serait bon de garder en cave ce Krug 1996 qui connaîtra de meilleurs jours dans cinq à dix ans. Nous avons longuement bavardé avec enfants et petits-enfants car demain notre sud va se dépeupler partiellement. Par une soirée un peu plus fraîche de cette omniprésente canicule, la chaleur familiale nous a gâtés.

Ma fille est repartie, mon fils est encore pour peu de temps avec nous. J'ouvre un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin rosé 1985**. La bouteille est belle, le pschitt est actif, la robe est d'un rose melon saumon, le champagne est très agréable, car il combine bien la jeunesse et la maturité. Il est très équilibré, avec une belle vivacité. On sent que le champagne est gastronomique et a besoin de plats ou de matières pour s'exprimer. Comme j'aime les accords couleurs sur couleurs, c'est avec des crevettes roses et du tarama que nous le goûtons et cela lui va très bien. Il me semble impératif de le boire en compagnie de saveurs précises et denses. Il a une forte présence. Il lui manque peut-être une petite étincelle de génie.

J'ouvre ensuite une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996**. La robe est noire, le nez est plutôt provençal mais nous sommes dans le sud par une chaude soirée. C'est en bouche que tout se passe et ce vin est l'expression du bonheur. Il joue juste. Il est gouleyant fluide, charmeur sans en faire trop, facile à vivre et confortable. C'est un vin dont on ferait son ordinaire sans jamais se lasser tant tout en lui est parfait. Avec mon fils nous sommes obligés de penser à Vega Sicilia que nous adorons aussi. La Mouline a un peu moins d'alcool et donne autant de plaisir, mais c'est sur le finale que la différence se fait. Le Vega Sicilia Unico a un finale en coup de fouet, qui claque sur la langue avec une fraîcheur rare alors que cette Mouline est plus discrète sur le finale. Mais nous sommes au sommet du plaisir œnologique. 1996 est une année particulièrement réussie pour la Mouline et nous nous régaloons.

Mon fils et mon petit-fils vont partir demain. Pour le dernier repas, j'ouvre une bouteille de **Champagne Cristal Roederer 2004**. La couleur est d'un jaune très clair. Le champagne est d'un charme fou, glissant en bouche avec une rare facilité. C'est le champagne de soif dans une forme sublimée. Il fait d'autant plus apparaître la dureté du Krug 1996 bu il y a deux jours, plus complexe mais beaucoup plus ingrat, demandant des années de garde pour se domestiquer. On se sent bien avec ce Cristal Roederer qui grandira encore avec quelques années mais offre le plaisir maximal dès à présent. Sur une petite crème aux œufs de saumon puis des crevettes roses, le champagne est vif, claquant sur la langue. Boire de grands vins avec mon fils est un de mes bonheurs. Il faudra attendre deux mois pour que nous recommencions.

Après une semaine de sagesse et de remise en forme, nous recevons une jeune amie de notre fille qui est de passage entre deux destinations. J'ouvre un **Champagne Ruinart brut** dont je pense qu'il est ancien, mais sans en savoir plus. La bulle est bien active, la couleur est d'un jaune prononcé. Ce qui frappe immédiatement, c'est que le champagne est d'un confort total. Il a capté toutes les caractéristiques positives d'un champagne ancien. Il est doux, cohérent, structuré et je ressens de la pâte de fruit de fruits roses et rouges. A cela s'ajoute le romantisme d'un champagne floral. Ce champagne est tellement bon qu'il transcende la notion de brut sans année. J'imaginerais volontiers qu'il a plus de quinze ans, mais quand j'ouvre à la suite le **Champagne Henriot Cuvée des**

Enchanteurs 1996 le doute n'est pas permis : le Ruinart a plus de 25 ans, ce qui explique son charme et sa rondeur.

L'Henriot a du mal à se placer après le Ruinart et l'on regrette que les deux soient apparus dans cet ordre. Lorsque le palais s'est acclimaté, on perçoit que l'Henriot a une force vineuse beaucoup plus nette et une structure plus ample. Mais il faut bien constater que le Ruinart, avec le supplément d'âme qu'apporte la longévité, a créé une émotion subtile beaucoup plus forte que l'Enchanteur que pourtant je chéris. C'est une fois de plus la démonstration de l'incroyable apport de l'âge sur les performances des champagnes.

Le fils d'un ami a un haut classement dans la future élite du tennis. Il suggère à plusieurs amis de le rejoindre pour dîner au **restaurant du Smash Club**, accolé au club de tennis de Cavalière. On dîne dehors, ou dedans on ne sait tant l'espace est vaste, les tables rondes sont belles et suffisamment grandes pour accepter les onze de notre groupe. L'ambiance est à la fête. **Christophe Pétra** le chef compose un menu gastronomique qui s'impose à toute la table. On a du mal à imaginer que le restaurant jouxte un espace sportif, tant les portions sont gargantuesques et riches. Nous aurons un toast à la truffe d'été, un capuccino de truffe aux pétoncles, un risotto de daurade, une tourte de pigeonneau au foie gras, un chèvre et un dessert au chocolat.

Les plats sont goûteux et gourmands, faisant plaisir à dévorer tant ils sont précis et faciles à lire. C'est une cuisine rassurante et de saveurs plaisantes. On se régale.

Le **Champagne Amour de Deutz 2005** se place d'emblée dans la famille des grands champagnes, et c'est grâce à sa longueur. Car après une attaque joyeuse, il se prolonge par ses complexités. Il est extrêmement plaisant et le qualificatif de féminin va être conforté par le champagne suivant.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2005** est un soldat campé sur de larges bottes de cuir. Tout en lui est testostérone. Il est puissant, large, beaucoup plus ample et viril que le précédent. Et en fait les deux champagnes se justifient pleinement, l'Amour féminin et le Comte guerrier. Deux grands champagnes.

Si la nourriture est digne d'éloge, ainsi que le service, la carte des vins est très incomplète. Lorsque j'ai voulu faire doubler les bouteilles de champagne, ce n'était pas possible, faute de stock. Et pour les vins de Provence, les rares vins de qualité étaient épuisés.

Le charmant maître d'hôtel nous a proposé un vin local qui, hélas, ne fait pas partie des vins que je recherche. Le **Château d'Esclans Côte de Provence Cuvée Déesse 2011** titre 14°. Il sent le cassis et le poivre et en bouche il est extrêmement court, ne dégageant pas vraiment d'émotion, vin moderne sans âme.

Par contraste, le **Châteauneuf-du-Pape La Bernardine Chapoutier 2013** est tout velours. Son nez est très discret mais en bouche, c'est le velours qui domine, celui d'un vin subtil et agréable qui convient parfaitement au pigeon.

Le **Champagne Pommery Cuvée Louise 1999** est lui aussi un grand champagne, se situant un peu entre les deux du début de repas, avec une grande personnalité, une richesse d'évocations, et un agréable romantisme frôlant la sensualité.

Un Rhum Saint-James relativement peu expressif et un Marc de Provence de 40° très plaisant, sentant bon les sabots et le foin ont conclu ce repas.

Dans un cadre agréable et avec la cuisine précise du chef, nous avons passé une excellente soirée, par une belle nuit d'été.

Amicales salutations de François Audouze