

Séjour dans le sud avec des repas de grands vins, déjeuner au restaurant hôtel BOR près du port d'Hyères, autres repas de famille, de nouveau BOR, dîner chez des amis, dîner au restaurant Pradeau Plage sur la Presqu'île de Giens.



Contre-étiquette du **Champagne Substance Jacques Selosse** dégorgé le 20 mars 2007. Les neuf ans après dégorgement lui ont fait du bien.



Le lendemain du 20^{ème} dîner, je m'envole vers le sud, pour retrouver femme, fils et petits-enfants. Mon fils sera là pendant peu de temps. Comment donner le coup d'envoi de la longue pause d'été ? Ma femme a prévu un gigot et c'est tentant de prendre un vin qui va évoquer le sud et les vacances. J'ouvre un **Château de Pibarnon Bandol rouge 2001** et immédiatement le parfum vif évoque toutes les odeurs des paysages de Provence. Ce qui me frappe, c'est l'incroyable jeunesse de ce vin. Ayant en mémoire le Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau 1985 je suis frappé par la vivacité de ce Bandol beaucoup moins complexe et charmeur mais cinglant et profond, au beau discours naturel. Il est facile à vivre comme un vin de Provence mais avec beaucoup de noblesse.

Le lendemain, c'est le dernier jour de mon fils, alors, il faut boire grand. Nous commençons par un **Champagne Krug 1996** et dès la première gorgée nous savons que nous avons le même sentiment. Ce champagne est la pure définition du champagne parfait. Ce 1996 a bien mûri, ce qui n'est pas le cas de tous les 1996. Il est maintenant d'un équilibre total et d'une complexité inégalable. C'est un plaisir et on le verrait bien comme l'étalon des poids et mesures du champagne idéal.

Après lui, il faut prendre un champagne qui ne s'inscrive pas sur les mêmes sentiers. Aussi, le choix est d'un **Champagne Initial Jacques Selosse Blanc de Blancs dégorgé en mai 2012**. J'ai une tendresse particulière pour le champagne Initial. Le Substance est évidemment le grand seigneur, la signature du talent d'Anselme Selosse, mais l'Initial a beaucoup de qualités et parle un discours qui me convient, surtout s'il a quelques années après son dégorgement, ce qui est le cas. Vif, plus typé, moins consensuel que le Krug, il passe très bien après lui, sur des notes tranchées et vineuses. Mon fils nous quitte, nous laissant son fils, mais le séjour dans le sud est lancé.

Nous allons déjeuner au **restaurant hôtel BOR** près du port d'Hyères. Les tables prolongent l'étroite plage de sable fin. La décoration et l'agencement sont agréables. La carte des vins me permet de choisir un Champagne Cristal Roederer 2006. L'offre de poisson est limitée car des jours de

mistral ont empêché les pêcheurs de sortir, mais, comme dans une pièce de théâtre bien construite, l'aimable directeur de salle revient peu de minutes après avec un plateau sur lesquels s'étalent un beau mérrou, un chapon de belle taille et deux langoustes bien vivantes. Un pêcheur venait de passer. Ayant les yeux plus gros que le ventre je choisis la plus grosse des langoustes. Le **Champagne Cristal Roederer 2006** est un bon et grand champagne mais je crois qu'il faudrait l'attendre encore quelques années, car il est encore trop politiquement correct. Il lui manque de s'encanailler. Sa grandeur, son expressivité ne font pas de doute, mais il n'a pas la petite étincelle de génie qui devrait venir avec quelques années de plus. Inutile de dire que c'est quand même un grand plaisir.

Le service du lieu est attentif et de qualité. Les plats sont copieux et bien exécutés. C'est une table qu'on peut recommander, dont on profite mieux quand le temps est beau. Mais c'est toujours le cas dans le sud. Le directeur m'a apporté un verre de **rhum du Guatemala** dont le parfum a une palette aromatique un peu trop large. Il est meilleur en bouche mais n'atteint pas la noblesse des grands rhums martiniquais. Une présence de café dans le goût n'est pas ce que j'aime. Ce fut un beau déjeuner.

Des amis viennent pour un apéritif. J'ai envie de vérifier comment se comporte le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998** car les deux dernières expériences ne m'ont pas séduit. La vie n'est pas linéaire car immédiatement je suis conquis par ce champagne large, vineux, de belle matière. Je sens un peu de noisettes dans le finale, surtout avec des petites viennoiseries chaudes concoctées par ma femme. C'est un champagne confortable, bien lisible avec une belle palette aromatique.

Il restait un peu du **Champagne Cristal Roederer 2006** rapporté du restaurant, assez pour en verser à tous ceux qui boivent. La bulle est moins active mais on sent une plus grande complexité et un parcours plus long en bouche. Le Henriot est vif et vineux alors que le Cristal assagi joue sur son charme.

Le champagne qui suit est un **Champagne Krug Grande Cuvée** que je dois avoir depuis quelques années en cave. On est dans le confort et la noblesse. La gamme de saveurs est large, le vin est vif, racé, noble. C'est un grand champagne qui n'atteint cependant pas le niveau du Krug 1996 qui m'a tant impressionné. Nous avons grignoté les viennoiseries de mon épouse, des petites tranches de jambon roulées autour d'un fromage de chèvre, une délicieuse poutargue de Sète, des olives. Le Krug est divin sur la poutargue bien moelleuse. Mes amis ont préféré la lisibilité de l'Enchanteleur alors que j'ai été plus sensible au Krug, champagne de haute race.

Ma fille cadette vient retrouver ses enfants dans notre maison du sud. Après une belle journée et après la victoire en demi-finale des bleus, elle me lance : « qu'est-ce que l'on boit ? ». Au vu des mets préparés pour le dîner, c'est un champagne qui ira le mieux. Je saisis un **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en mars 2007**. J'ai tendance à penser que Substance demande quelques années après dégorgement mais pas trop. Nous allons voir ce qu'il en est. Au lever du bouchon le pschitt est avenant. La couleur dans le verre est intense. C'est une couleur pêche, d'une grande beauté. Le nez du champagne est racé, noble et ces deux caractéristiques se retrouvent en bouche. On est immédiatement ravi. Je suis frappé que ce champagne évoque aussi élégamment une liqueur de fruits rouges, comme si la liqueur d'expédition était mariée à un coulis de fruits rouges. Mais assez rapidement ce qui apparaît c'est le caractère vineux du vin combiné à un charme extrême. Les mots qui viennent sont vineux, noble, racé, charmeur. Il a une grande persistance en bouche, sa bulle fine est insistante. C'est un grand champagne fortement typé. Une grande réussite. Un Substance qui à cette durée après dégorgement devient plus civilisé, plus accessible et plus charmeur. On peut donc garder en cave ce champagne près de dix ans après dégorgement.

En été les anniversaires se succèdent, ce qui est le prétexte à ouvrir des champagnes. Le repas sera préparé par un traiteur, avec abondance de petits canapés. Le **Champagne Dom Pérignon 1998** est manifestement agréable à boire, mais il n'a pas le pouvoir d'émotion et le romantisme que j'aime dans ce champagne que je chéris. S'il ne les a pas à dix-huit ans, j'ai bien peur qu'il ne les trouve pas de sitôt. Le repas, avec un filet de bar accompagné d'un risotto et d'asperges me pousse à ouvrir un **Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997**, notamment parce que c'est l'année de

l'aînée de mes petits-enfants, dont nous fêtons l'anniversaire. La trace de goût de bouchon est suffisamment faible pour que je fusse le seul à l'avoir remarquée. C'est un étonnement car pour de grandes fêtes, j'ai ouvert des dizaines et des dizaines de fois ce champagne, sans jamais rencontrer une bouteille bouchonnée.

Nous changeons donc de direction avec un **Champagne Salon 1999**. C'est aussi un changement de registre car même si ce n'est pas le plus complexe des Salons, son caractère vineux et sa franchise, sur une matière de grande qualité en font un vin de grand plaisir.

Comme il en est resté le lendemain, je l'ai encore plus apprécié après cette aération qui a donné de la rondeur et de la profondeur à ce beau champagne vineux combinant profondeur, charme et douceur.

Nous retournons déjeuner au **restaurant BOR** par une chaleur orageuse et caniculaire. Notre table est proche de l'eau et selon l'orientation des parasols, on peut souffrir d'un soleil de plomb. La saison est lancée et le restaurant emploie de jeunes étudiants pour des jobs d'été et si, comme aujourd'hui, le propriétaire des lieux n'est pas là, le service s'en ressent. J'ai commandé un **Champagne Cristal Roederer 2006** qui m'a fait meilleure impression que la dernière fois, sur des camerones accompagnés d'un risotto. Le champagne a de l'opulence et une belle profondeur. Il lui manque juste une petite étincelle de génie. Viendra-t-elle avec l'âge ? Pourquoi pas ?

Par une soirée très venteuse nous allons **dîner chez des amis**. Au soleil couchant, le ciel nettoyé par le vent donne aux côtes varoises des îles et presque il des couleurs d'une grande beauté. Le **Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut sans année** donne l'impression d'être particulièrement dosé et cela gêne le plaisir, même si sa belle structure lui permet d'accompagner deux délicieux jambons ibériques et des cochonnailles de la même région. Nous poursuivons par un **Champagne Egly-Ouriot Brut rosé grand cru** qui a passé 52 mois en cave et a été dégorgé en novembre 2014. C'est un agréable rosé, très consensuel mais qui lui aussi souffre d'un petit manque de vibration. Une tapenade marquée d'un ail insistant tire de belles notes de ce champagne.

Nous passons à table pour une entrée d'asperges vertes et tranches de truffe d'été puis une dorade avec des pommes de terre magiquement goûteuses. Trois vins vont accompagner le repas, deux blancs pour les asperges et le poisson, rejoints par un rouge pour la dorade. Le **Domaine de Trévallon blanc 2012** a un nez d'une finesse, d'une complexité et d'un charme qui m'émeuvent au plus haut point. Ce parfum montre un saut qualitatif par rapport aux deux champagnes précédents. Le vin est beau, riche, intense, profond, noble et raffiné. On est aux anges avec un tel vin gourmand et complet. Je pourrais me contenter de m'enivrer de son parfum.

L'ami qui nous reçoit m'avait dit qu'il ouvrirait un Beaucastel blanc vieilles vignes, mais en fait c'est un **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc 2012**. Le nez n'est pas aussi impressionnant que celui du Trévallon mais pour mon grand plaisir, le Beaucastel tient parfaitement sa place à côté du Trévallon. Plus simple, mais droit, généreux, franc, il est aussi goûteux que le précédent. Des petites notes fumées cohabitent bien avec des copeaux de truffe.

Le vin que j'ai apporté est un **Rimauresq Côtes de Provence 1992**. C'est un splendide vin d'un épanouissement parfait. Il est garrigue ! tout en lui évoque garrigue, olive noire et romarin. C'est le sud comme je l'aime. C'est un grand vin qui est totalement intégré, accompli et montre que les Côtes de Provence de ce niveau vieillissent bien. Il n'est pas apprécié par l'un des amis qui préfère les vins blancs sur le poisson mais je trouve qu'il est remarquable avec la dorade, les pommes de terre dorées au four et un fromage de brebis affiné à la truffe. Sur le bouchon d'une très grande qualité, il y a une scène de vendange assez joyeuse mêlant hommes et femmes, possiblement dénudés. Est-ce justifié d'y voir des allusions érotiques ? Je ne sais pas.

Le dessert est un Megève, dessert au chocolat et à la meringue qui rappelle la meringue chocolatée dont la bienpensante police du langage a imposé un autre nom, le Merveilleux. Nous buvons un **Champagne Bérèche & Fils Extra Brut rosé Campania Remensis** dégorgé en mars 2015. Précis, net et agréable à boire, je l'apprécie pour sa netteté et une belle longueur.

Ce soir, une fois n'est pas coutume, les trois vins ont surclassé les trois champagnes, le gagnant étant le magnifique Trévallon blanc 2012.

Les jours qui côtoient le 15 août sont l'occasion de dîners de grands vins. Mon ami Tomo sera de la partie. Devant retrouver des amis sur la Côte d'Azur, il fait un crochet, un mois avant nos futures agapes, pour me confier les vins qu'il a prévus. Il est descendu en avion avec sa femme, sa fille et la nounou. Il a loué une voiture pour se rendre chez ses amis. Nous n'allons pas le laisser repartir sans avoir trinqué. J'ouvre une bouteille de **Champagne Salon 1996**, dont le bouchon me résiste, comme cela arrive souvent avec les champagnes de cette prestigieuse maison.

La couleur est encore d'un jaune clair, mais apparaissent déjà de fines touches dorées. La bulle est très active. Tomo et moi sommes étonnés, car l'image que nous avons de ce 1996 est d'une énergie extrême. Or cette bouteille nous présente un champagne vineux, mais plus romantique que guerrier. Le vin est très agréable avec des notes dorées, de fruits assez doux. Tout est en charme plus qu'en affirmation. Le soir je finirai le champagne qui aura pris plus de volume, un beau fruit serein et beaucoup de charme, avec plus de calme que d'énergie. Les Salon romantiques me plaisent aussi.

Dîner au **restaurant Pradeau Plage** au sud de la Presqu'île de Giens. Le cadre est sauvage et beau, directement sur l'eau, dans un esprit rustique. Le service est sympathique et professionnel. La nourriture est convenable. Nous choisissons avec mes amis de partager des tapas et je prends ensuite un chapon. La carte des vins est plus que succincte. Nous commençons par un **Côtes de Provence Commanderie de Peyrassol rouge 2012** qui est servi très frais. Le froid rend le vin plus acide, et sa jeunesse est difficile pour mon palais. On sent une belle matière qui s'épanouirait mieux avec quelques années de plus.

Nous essayons ensuite un **Première de Figuière Côtes de Provence rouge 2013**. Le vin est aussi frais que le précédent, un peu plus ample mais souffrant aussi d'une excessive jeunesse. Quand on sait ce que peuvent devenir les Côtes de Provence avec l'âge, on devrait s'abstenir de les boire quand ils en sont encore au stade du jus de cassis. Patience et longueur de temps conviennent plus que partout ailleurs aux vins de cette belle région de Provence.

Amicales salutations de François Audouze