

Dîner créole chez des amis, dîner de famille, dîner préparatoire des festivités du 15 août, déjeuner d'amis, premier dîner de bienvenue, visite d'un vignoble des Côtes de Provence, début des festivités du 15 août.



Ce **Champagne Grand Siècle Laurent Perrier magnum** est le vin d'accueil des amis avec qui nous allons faire un week-end mémorable de grands vins.

Nous sommes seize à dîner chez des amis sur le thème d'un menu créole. Les épices sont à l'honneur. Un **Champagne Ruinart rosé** me fait une belle impression. Franc, droit, c'est un beau rosé épanoui qui réagit bien aux acras épicés.

Le **Champagne Deutz brut magnum sans année** m'impressionne aussi très agréablement. L'attaque florale est très agréable et l'effet magnum joue pour donner de l'ampleur et de la plénitude à ce beau champagne. J'étais en de bonnes dispositions car j'ai apprécié aussi le **Champagne Laurent Perrier brut sans année** simple mais sans défaut.

Mon palais est plus rebuté par les vins rouges trop jeunes. Je suis un grand fan du Bandol Terrebrune mais le **Terrebrune Bandol 2012**, même s'il a un potentiel important, est plus jus de cassis que garrigue. Il se boit mais il y a une râpe un peu amère liée à sa jeunesse.

J'ai apporté deux Châteauneuf-du-Pape aux bouteilles sans collerette d'année, qui doivent être des années 70 ou 80. Le **Châteauneuf-du-Pape Jean Avril La Font du Pape vers 1980** avait le parfum le plus amer des deux à l'ouverture. En bouche il est toute douceur. Il n'est pas parfait mais cette douceur émouvante emporte les cœurs par contraste avec le 2012 rugueux.

Le **Châteauneuf-du-Pape Yves Chastan vers 1980** a un nez de grande race. Comme son frère, sa matière manque un peu de noblesse, mais sa douceur compense et rend le vin très plaisant.

Mon ami nous sert ensuite un **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel magnum 1996** et les deux précédents lui font de l'ombre, car lui aussi, malgré ses vingt ans, souffre de sa jeunesse. Le vin est d'une autre race, riche et prometteur, mais curieusement c'est encore un bébé non formé.

L'après-midi avait été orageux, la douceur idéale du soir face à la mer nous a permis de passer une agréable soirée, où les conversations animées ont donné du rythme aux vins.

Les vacances sont aussi l'occasion de faire régime. Pour l'instant, je suis un bon élève, appliquant à la lettre la base de tous les régimes : « dès que c'est bon, tu n'y touches pas et si c'est insipide, c'est ce que tu dois manger ». Ma fille, prêtresse du « vegan gluten free » me renierait si elle lisait cela. Les résultats sont encourageants mais le passage de ma fille qui nous a confié ses enfants et vient les chercher pour se rendre sur la Côte atlantique va mettre un coup d'arrêt à la résistible descension de

ma courbe de poids. J'ouvre un **Champagne Initial Jacques Selosse dégorgé le 21 septembre 2011**. Il y a de la poutargue, des olives noires et d'autres petites choses à grignoter.

Le champagne est totalement éblouissant. Dès la première gorgée, on est conquis. On est face à un champagne joyeux, porteur de bonheur. La couleur est d'un jaune d'or déjà accentué et les évocations sont de fleurs et de fruits blancs. Tout est raffiné. Il y a de la fleur de sureau dans les arômes. Mais ce qui apparaît le plus c'est une joie de vivre. Dès qu'on boit on se dit : c'est grand. Ce n'est que du bonheur. C'est un champagne au sommet de son art, porteur de bonheur. Le champagne a été dégorgé le 21 septembre 2011, un jour d'équinoxe. Ce n'est pas la première fois que je bois des vins de Selosse dégorgés à l'équinoxe. Hasard ou volonté ?

Nous poursuivons par un **Champagne Salon 1988**. C'est comme une grenade dégoupillée. Ce champagne explose ! Il est vineux bien sûr, mais il arrive avec des tonnes de fruits dorés ou rouges. Et il varie à chaque gorgée. Ce qui est surprenant c'est cette macération de fruits rouges. Le Selosse est rassurant, le Salon est une explosion de richesse, de noblesse et de complexité. Il est assez impressionnant. On dirait volontiers que si on veut un champagne de plaisir il faut boire l'Initial dégorgé en septembre 2011, mais si on a envie de se faire secouer par de l'excellence explosive, on va vers Salon 1988. Tout prouve que 1988 est une année exceptionnelle en Champagne.

Nous invitons à dîner les amis de notre commune du sud qui participeront aux agapes du 15 août. Le prétexte est de préparer les menus des deux dîners prévus, l'un chez eux l'autre chez nous. Pour l'apéritif, j'ouvre un **Champagne Salon 1997**. L'attaque de ce champagne est d'une rare fluidité. On sent que ce 1997 s'ouvre et s'affirme. C'est un beau champagne racé, tout en suggestion. On le rangerait volontiers dans les champagnes romantiques. Nous grignotons des olives noires, des gressins frottés d'une anchoïade particulièrement goûteuse, de la poutargue et le Salon est à son aise avec toutes ces saveurs. Un signe qui ne trompe pas, c'est que le 1997 est asséché à vive allure aussi l'idée me vient d'explorer ce que donnerait une comparaison avec Salon 1996.

Le **Champagne Salon 1996** est d'une vivacité invraisemblable. C'est le guerrier qui succède à l'odalisque. Le 1996 s'affirme, puissant et conquérant. Et je pense à la difficulté qu'ont les goûteurs professionnels qui doivent juger les vins. Car bien évidemment, un expert mettra le 1996 devant le 1997 pour sa richesse et sa puissance. Mais ce soir, je suis au moins autant conquis par la grâce du 1997 si fluide que par la force affirmée du 1996. De la difficulté de hiérarchiser.

Nous passons à table et ma femme a préparé un poulet bio extrêmement savoureux associé à un « nouillotto », vocable maison, qui est un risotto mais réalisé avec des nouilles qui ont la forme de grains de riz. Ce nouillotto est à l'huile de truffe blanche. J'ouvre au dernier moment un **Château de Fonsalette Côtes du Rhône 2005**. C'est la première fois que je bois ce vin qui est fait par le propriétaire de Rayas, l'emblématique Châteauneuf du Pape. L'attaque est vive, le vin est riche et joyeux avec des notes d'olive noire et de cassis. Le vin est franchement bon. On sent bien sûr qu'il manque un peu de largeur et de matière, mais il est extrêmement confortable. C'est un vin plaisant et un bon compagnon du poulet.

En allant acheter du pain à la maison Sarroche, mon regard fut attiré par un dessert qui ressemble à s'y méprendre à l'Ispahan, le dessert fétiche de Pierre Hermé. Je l'ai donc acheté et nous le goûtons maintenant. Même si les fondations de la maison Hermé ne vont pas trembler, ce dessert est particulièrement brillant, le macaron et la framboise étant d'une fraîcheur et d'une légèreté à signaler. Les quelques gouttes restantes du Salon 1996 ont mis un point final à ce simple mais charmant dîner.

Une amie de ma femme vient nous rendre visite. Pour l'apéritif j'ouvre un **Côtes du Rhône Domaine des Jullianes rosé 2014**. C'est un voisin à qui j'avais rendu service qui m'en a offert trois bouteilles. L'attention est aimable, hélas la bouteille que j'ouvre est bouchonnée. On imagine que ce serait un rosé possible, à la couleur assez foncée, mais l'essai n'est pas concluant.

Un **Clos Cibonne Côtes de Provence Tibouren rosé 2013** le remplace et l'on change de catégorie. J'ai un fort penchant pour ce vin dense, charpenté, noble et fruité, qui fait honneur aux rosés des

Côtes de Provence. Il est joyeux, riche et emplit bien la bouche. On en redemande tant il est bon. Il accompagne avec aisance des joues de lotte et un pressé de pommes de terre à l'ail.

Les festivités du 15 août vont bientôt commencer. Ce rendez-vous dans notre maison du sud est devenu un rite. Les deux premiers amis arrivent de Paris le 12 août. Le premier dîner est traditionnellement le dîner de bienvenue. Je suis allé acheter des camerones chez le très bon poissonnier de la gare d'Hyères, poissonnier qui malgré l'adage ne livre pas à domicile (1). L'apéritif comprend un jambon Pata Negra bien gras et goûteux évoquant fortement la noix, une poutargue bien moelleuse et iodée, des olives noires, une anchoïade à se damner et des crevettes roses. Le **Champagne Salon magnum 1997** est époustouflant. Ayant bu ce 1997 en bouteille récemment, je peux mesurer l'effet magnum. Le vin a une personnalité tranchée spectaculaire. Subtil, romantique, ce champagne floral est tout en suggestion, mais une suggestion pénétrante. S'il n'a pas la force vineuse, il a la persuasion. C'est un très grand champagne de plaisir. Lors de la sortie du 1997, je ressentais un jeune ado plutôt boutonneux, encore timide. Didier Depond, Président de Salon m'avait dit : « tu verras ». Et l'on constate aujourd'hui qu'il avait bien raison. Les camerones sont extrêmement goûteuses, associées à du riz blanc assez neutre et le champagne répond très bien, même si un fort blanc de Bourgogne eût été un meilleur compagnon. Nous avons contemplé les étoiles face à la mer, heureux de nous retrouver pour ce qui promet d'être un week-end de gastronomie et d'amitié.

Le lendemain matin nous nous rendons avec les amis au **Clos Cibonne**, un domaine de grands crus des Côtes de Provence car j'ai pris rendez-vous pour le visiter. Alors que j'avais eu au téléphone le propriétaire qui m'avait proposé cette visite, il n'est pas là pour nous accueillir et la personne qui nous reçoit n'était pas informée du rendez-vous. Contactant au téléphone le propriétaire elle nous dit qu'il nous rejoindra en cours de dégustation.

Le **Côtes de Provence Cibonne Tentations rosé 2015** est vraiment très jeune et a toutes les caractéristiques d'un jeune Côtes de Provence rosé non encore formé.

Le **Côtes de Provence Clos Cibonne Tibouren rosé 2014** est beaucoup plus plaisant et de belle personnalité.

Le **Côtes de Provence Clos Cibonne Tibouren Cuvée Prestige Caroline rosé 2014** est beaucoup plus puissant et typé. C'est ce qui fait le charme de ce domaine.

Le **Côtes de Provence Clos Cibonne Tibouren rouge 2015** est assez agréable à boire. On sent qu'il peut devenir grand.

Le **Côtes de Provence Clos Cibonne Tibouren Cuvée Prestige Olivier rouge 2013**, comme la cuvée prestige rosée est plus typé mais dans ce cas peut-être un peu trop.

Le **Côtes de Provence Clos Cibonne Tibouren Cuvée Prestige Olivier rouge 2011**, est très astringent et très riche. Il est assez difficile à ce stade de sa vie.

Le propriétaire vient nous retrouver et nous dit qu'il s'intéresse assez peu à la dégustation de ses vins et que sa récolte 2017 est déjà quasiment totalement réservée. J'avais demandé si nous pourrions goûter un vin plus ancien. Par gentillesse il nous ouvre un **Côtes de Provence Clos Cibonne Tibouren rouge 1994** que je trouve plus agréable et plus frais. Le propriétaire nous propose de garder ce vin pour notre déjeuner.

Tomo et son épouse arrivent pour le déjeuner avec leur toute petite fille. Nous sommes rejoints par nos hôtes de ce soir pour l'apéritif. J'ouvre un **Champagne Grand Siècle Laurent Perrier magnum** qui est depuis huit ans dans ma cave. Le nez du champagne est d'une race certaine. Il y a un léger goût fumé qui suggère que la liqueur d'expédition s'est un peu caramélisée. Il est très gastronomique, extrêmement plaisant. Mais je lui trouve moins de vibrations que le Salon 1997 d'hier. Tomo a apporté une andouille de Guéméné qui est divine et s'accorde merveilleusement au champagne. Poutargue et jambon Pata Negra complètent l'apéritif ainsi qu'un fromage de Bretagne à pâte lavée qui a des évocations de munster mais en plus doux. A table, nous avons chacun une demi

camerone et un délicieux plat de pommes de terre. Le Côtes de Provence Clos Cibonne Tibouren rouge 1994 rapporté du domaine montre ses limites, vin qui a perdu en vivacité et expression.

Après le déjeuner nous réunissons nos amis en « conseil d'administration » en vue d'affecter les vins apportés par chacun aux deux repas « de gala », celui chez nos amis hyérois et celui en notre maison. J'avais préparé les documents nécessaires à la tenue de ce conseil, aussi le choix est fait rapidement et la séance vite levée pour laisser la place à des siestes de réconfort. Pour chacun des deux dîners il y aura onze vins pour sept buveurs. L'ordre du jour est à la fête.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. (1) J'offre un repas avec une belle bouteille à celui ou celle qui donnera en premier l'explication à la remarque de cette phrase