



Dîner au restaurant La Promesse à Ollioules, deux repas en famille, déjeuner au restaurant San Felice de l'hôtel du Castellet, encore un dîner en famille dans le sud.



Ce **Vega Sicilia Unico 1972** appartient au club très fermé des vins parfaits.

Valérie Costa est une jeune femme qui a fait commerce de vins tout en poursuivant son amour pour la cuisine. Elle est venue en 2008 au 106^{ème} dîner par pour découvrir des accords mets et vins. Le plat aiguillettes de joues de veau fondantes, risotto à la truffe blanche d'Alba associé à Gazin 1959 et Pétrus 1967 l'a profondément marquée. Par un hasard comme il en existe, nous allons connaître ce soir un accord aussi miraculeux que celui d'il y a neuf ans.

Lorsqu'en 2012 elle a créé à Toulon avec son mari le restaurant La Promesse, elle m'en avait informé. Nous continuions d'échanger des mails. En 2015 elle a eu l'opportunité d'installer le **restaurant La Promesse** à Ollioules, au sein du **domaine de Terrebrune**, l'un des très grands Bandol. Je l'ai informée de mon désir de venir dîner chez elle avec ma femme et deux amis. Nous arrivons à quatre et notre amie gare sa voiture sur une place libre, la plus proche du restaurant. Deux messieurs d'un certain âge passent sur le chemin et j'entends : « ce n'est pas une place de parking pour le restaurant, mais enfin, tant pis ». Instantanément je leur demande : « êtes-vous du domaine de Terrebrune » et l'un des deux me répond : « j'en suis le propriétaire », ce que j'avais subodoré. Il m'explique que sa première récolte est de 1975, qu'il a passé la main à son fils et ajoute qu'il est propriétaire du local du restaurant, qu'il apprécie le dynamisme de Valérie et qu'il trouve légitime son ambition d'atteindre une étoile au guide rouge. On peut dire des choses essentielles en très peu de temps !

Nous entrons dans la salle du restaurant d'où la vue se limite aux arbres proches. La décoration mériterait sans doute d'être plus joyeuse et la jolie cave vitrée de présentation des vins est trop loin des tables où siègent les clients. **Jean-Marc**, mari de Valérie, nous accueille avec un large sourire et nous lui demandons la carte des vins dont Valérie m'avait dit qu'elle a 400 références. La carte des champagnes est assez peu variée et je commande un Champagne Cristal Roederer 2005. C'est un champagne de bonne structure, de belle richesse en milieu de bouche, mais il manque un peu d'émotion et de longueur. Il est très politiquement correct avec une belle matière mais ne sait pas sortir des sentiers battus.

Le reste de la carte des vins est beaucoup plus engageant, de belle diversité et avec des prix très raisonnables. Tout amateur de vin pourra y trouver son compte. Valérie et Jean-Marc peuvent en être légitimement fiers. Lorsque j'apprécie l'effort d'une belle carte, je tiens à marquer le coup aussi avec l'accord de mon ami je choisis un Clos Sainte Hune 2006, la noblesse du riesling et un Rayas 2001, l'un des plus sensibles Châteauneuf-du-Pape.

En consultant la carte des menus, mon envie est guidée vers le **menu « Aventure »** qui laisse libre cours à la créativité du chef. Comme les vins sont choisis, Valérie va pouvoir orienter ses plats. Nous ne connaissons pas le menu qui me sera envoyé le lendemain matin : jambon 30 mois d'affinage d'un cochon noir de Bigorre / cœur de saumon au sésame grillé, houmous / fregola sarda à la truffe / langoustines crues confites à l'huile d'olive, caviar osciètre, agrumes, champignon / poulpe à la truffe tuber æstivum, croustilles de parmesan, copeaux de bonite / filet de veau corse bio et foie gras du Gers, fumés "minute" aux herbes de la garrigue / fromages : Testun au Barolo, tête de moine, gorgonzola 100 jours, chèvres de Signes / parfait de mangue au nougat d'Ollioules fondu par un coulis chaud de mangue et passion.

Le **Champagne Cristal Roederer 2005** se comporte très bien avec le jambon très fort et aussi avec le cœur de saumon qui divisera la table en deux. Les hommes trouvent que les grains de sésame neutralisent la mâche douce du saumon alors que les femmes sont plus favorables à cette combinaison.

La fregola sarda à la truffe appelle un rouge et Jean-Marc trouve judicieux de ne pas entamer le Rayas avant le riesling. Il nous offre de goûter chacun un verre de **Terrebrune Bandol rouge 2003**. Le vin est jeune, même s'il a 14 ans, et son fruit est très franc, pur, adapté à la truffe. C'est un vin agréable.

Jean-Marc a tenu à ce que chaque vin ait le verre adéquat. On sent en lui une recherche de perfection. Le **Riesling Clos Sainte-Hune maison Trimbach 2006** servi seul est la pureté absolue du riesling. Mais le vin va nous jouer des tours, pour notre plus grand plaisir. Les langoustines sont absolument superbes et le goût de citron vert, comme son parfum, dominant. Et ce coquin de Sainte Hune se met à devenir citron vert. Une osmose incroyable se forme, le vin et le plat se confondent en un accord parfait, donnant cette étrange impression de ne plus savoir si l'on 'boit' la langoustine ou si l'on 'mange' le riesling. C'est un orgasme culinaire fondé sur un plat goûteux et intelligent. Le riesling redevient ce qu'il est sur les poulpes très bien traités. L'accord est beaucoup plus classique.

Le **Châteauneuf-du-Pape Château Rayas rouge 2001** est un immense vin. Il est puissant, solide, affirmé mais en même temps, il pianote ses complexités. Il nous emmène dans la garrigue où les plantes odorantes nous enivrent de leurs parfums. Ce vin est magistral de grâce et d'élégance, virevoltant dans les herbes du sud. Il est fait du même « métal » que le plat délicieux au foie gras de haute qualité, plat de grand équilibre.

Les fromages ne sont pas nécessaires, ne créant pas d'accord notoire. Le dessert est une gentille attention puisque Valérie connaît mon amour pour la mangue. Un peu complexe et sans vin qui dialogue avec lui, il a moins marqué nos mémoires.

Lorsque nous étions arrivés, Valérie ne nous a pas salués ce qui est très compréhensible puisqu'elle est seule en cuisine. Elle ne peut pas se permettre de la quitter. Aussi, au moment du fromage, je suis allé très brièvement la saluer et lorsqu'elle a fermé sa cuisine et salué les autres tables, nous avons eu le plaisir de bavarder avec elle. Elle est passionnante, dynamique et ambitieuse aussi est-il normal que

le challenge d'une étoile Michelin la titille. Elle a eu la visite d'un inspecteur du guide qui l'a jugée « étoilable ». De ce que nous avons vécu ce soir, deux plats sont au niveau de l'étoile, les langoustines qui ont créé un accord d'anthologie et le veau au foie gras délicieusement goûteux. Et ma femme m'a dit que le poulpe est le meilleur qu'elle ait jamais mangé. Pour atteindre l'étoile il faudra une décoration plus claire et plus gaie, une personne de plus en salle et continuer dans la voie d'une cuisine élégante, précise et claire comme les deux plats parfaits l'ont montré.

On ne peut que conseiller cette adresse chaleureuse où ce couple généreux et attentionné offre de grands repas.

Mon fils nous rejoint dans le sud pour quelques jours. Nous avons quatre petits-enfants, une nounou et notre fils. Pour l'apéritif il y aura des mini sardines en conserve, des fines tranches de tomates cuites par le soleil d'une journée entière, une fougasse, et un Pata Negra. J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1973**. Le bouchon se cisaille ce qui m'oblige à retirer le bas de bouchon au tirebouchon, sans qu'un pschitt n'apparaisse. La couleur est peu ambrée, légèrement orangée et au début le champagne précis offre des notes d'orange. Ce n'est que plus tard qu'il devient vineux et il va se parer d'une grande élégance, combinant un fruit orangé à un beau trajet vineux. Il est très agréable à boire même s'il manque un peu de la vivacité qu'aurait un plus jeune champagne. Il est particulièrement intéressant sur les fines sardines qui sont délicieuses. Les tomates cuites au soleil, avec de petites feuilles de basilic, l'ont été sur une suggestion d'Arnaud Donckele, le chef de la Vague d'Or à Saint-Tropez, lorsque nous avons bavardé avec lui. Elles accompagnent bien le champagne. Le jambon ibérique, un peu trop ferme, ne prolonge pas le joli champagne fruité.

Le plat est un agneau basse température avec des petites pommes de terre du jardin potager de la maison. La **Côte Rôtie La Turquie Guigal 2007** avait à l'ouverture un nez diaboliquement enivrant. Servi un peu plus d'une heure plus tard, il a toujours ce parfum pénétrant, riche, incisif. En bouche, ce vin est à se damner. Il a tout de la jeunesse folle, mais ses dix ans ont agencé parfaitement les hiérarchies de saveurs. Sa couleur est noire. S'il a tous les marqueurs des vins du sud, poivre, cassis et mûre, il a beaucoup plus que cela, car il affiche une douceur, une cohésion et une suavité qui sont exceptionnels. Dans le registre des vins récents, ce vin est parfait. Et on se régale beaucoup plus qu'avec le Dom Pérignon, à cause de la franchise naturelle de ce vin et une longueur parfaite. On est bien et on ne se pose pas de question.

Le test du camembert Jort se passe avec succès car l'amertume du camembert se combine exactement, dans le calme, avec celle du vin. Cette Turquie est un vin de première grandeur.

La lune est pleine. En écoutant la mer, nous avons profité de la douce quiétude de l'été.

Notre famille « courte » ayant ma femme et moi plus trois enfants et six petits-enfants, la probabilité de fêter un anniversaire est de l'ordre d'une fois par mois. Alors ce soir, c'est lotte au lard et purée de pomme de terre auxquels s'ajoutent un gâteau au chocolat fait par les petits-enfants et une montagne de tartelettes ou gâteaux. C'est un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996** qui va accompagner le repas. Quel confort ! Ce champagne est joyeux, accueillant, confortable, de belle mâche. Sa largeur en impose. Il est facile à vivre et on ne se pose pas de question car tout en lui est agréable. C'est vraiment un plaisir de boire ce champagne.

Déjeuner au **restaurant San Felice de l'hôtel du Castellet** est une institution lorsque nous avons nos petits-enfants. Des gouttes de pluie passagères imposent de prendre l'apéritif à l'intérieur de la belle salle du bar. Nous prenons un **Champagne Agrapart Terroirs extra brut Blanc de Blancs à base de vins de 2011** dégorgé en février 2015. Très précis, pur, droit, il est agréable à boire mais pour mon goût il manque un peu de largeur alors que mon fils l'aime tel qu'il se présente. De toute façon nous l'apprécions en grignotant des olives, biscuits au parmesan et des noisettes, amandes et grains de raisin secs.

Nous sommes huit à table avec des menus tous différents. Le mien sera fine pizza aux copeaux de truffe noire puis Presa de cochon ibérique avec un gratin de pommes de terre. La pizza est délicieuse et outrageusement copieuse. La viande de porc est extrêmement goûteuse et bien malin celui qui reconnaîtrait qu'il s'agit de porc. Le **Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau & Fils 2010** est de

couleur presque noire. Il titre 15°. Le nez est envoûtant de cassis écrasé. En bouche c'est sa fraîcheur qui signe un grand vin. On se régale avec ce vin généreux, facile et opulent sans être imposant. Il est « nature », direct, sans chichi. Et on l'aime.

La cuisine de cette brasserie en bord de piscine et de golf est de très belle qualité. C'est pour nos petits-enfants une étape incontournable de l'été.

Il faut toujours rester lucide et avoir du recul sur ce que l'on fait. Ma fille cadette arrive ce soir de Paris dans notre maison du sud. Il faut fêter cela. Je sais déjà le champagne que j'ouvrirai. Pour le vin rouge qui accompagnera des viandes de même couleur, j'ouvre la petite armoire isotherme qui stocke à 15° les bouteilles que je pourrais décider de servir sur le champ. Je tends ma main vers une bouteille et je vois Vega Sicilia. Je n'ai pas mes lunettes et je suis incapable de lire l'année aussi j'imagine que c'est une bouteille de Reserva Especial qui est un assemblage de trois années. Ça me convient. C'est celle que j'ouvrirai au dernier moment car en été, j'aime ouvrir les vins riches sur l'instant, qui s'épanouissent très vite et nous enchantent lors de leur éclosion.

L'apéritif débute avec des toutes petites sardines délicieuses et des olives noires au thym. S'ajouteront ensuite des terrines de maquereau et de sardine. Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle magnum sans année** a un nez très agréable et sensuel et en bouche, il a une mâche gourmande. Ce n'est pas du tout le champagne romantique auquel je suis habitué. C'est un champagne riche, qui me donne l'impression que la liqueur de dosage se serait transformée en une sorte de sphère de douceur légèrement sucrée. Ma fille évoque l'idée d'un macaron qui lui aussi est approximativement sphérique. De ce fait, le goût du champagne est concentrique et ne vise pas la largeur. Comme il est gourmand il se boit sans fin.

Sur la plancha cuisent des légumes d'été, une hampe et des côtelettes de mouton. Je vais chercher le vin que j'avais choisi « à l'aveugle » et je constate qu'il s'agit d'un **Vega Sicilia Unico 1972**. Là où j'évoquais le recul nécessaire, c'est que si j'avais eu mes lunettes je n'aurais probablement pas choisi cette bouteille pour ce dîner, attendant sans doute un repas plus structuré. La bouteille est dans ma main, alors allons-y. Je sers le vin qui est plus rouge que noir, d'un beau rouge de sang clair. Le nez est d'un charme absolu, raffiné et noble, évoquant des sensualités sans limite. En bouche, c'est l'extase et avec mon fils nous convenons qu'il transcende La Turque et le Châteauneuf d'Henri Bonneau que nous avons bus récemment. Ce vin est une merveille absolue, d'une douceur rare magnifiée par une cohérence et une cohésion inatteignables. Il a un finale d'une rare fraîcheur avec des notes mentholées. Tout en ce vin évoque la perfection absolue. C'est un défilé des top-modèles de Victoria Secret, mais tempéré d'amour courtois de la carte de Tendre.

Chaque gorgée nous fait prendre conscience de ce que peut être un vin parfait. Car tous les Vega Sicilia Unico que nous buvons d'années récentes sont des chevaux sauvages qui attendent d'être domptés. Or ici, c'est la grâce pure qui s'installe, douce et charmeuse qui ne veut rien imposer. Nous sommes face à un vin parfait. Pas le plus grand des parfaits, mais parfait.

Je l'ai essayé sur un camembert Jort bien mûr et si l'accord est plus pertinent avec des Vega Sicilia Unico plus fougueux, il suffit de calmer en bouche les amers percutants du Jort pour que l'accord se trouve.

Face à la mer, avec un verre de Grand Siècle, dans le calme d'une nuit étoilée, avec les parfums enivrants des galants de nuit qui sont en avance d'un mois sur leur période de floraison odorante, la vie prend un sens qu'elle ne devrait jamais quitter.

Amicales salutations de François Audouze