

Plusieurs repas de vacances dont deux au restaurant La Promesse à Ollioules au sein du domaine de Terrebrune, deux au restaurant BOR à Hyères, en bord de mer et plusieurs repas de famille aussi en bord de mer.



Les **Krug Grande Cuvée** s'épanouissent avec bonheur en vieillissant. Celui-ci, qui a été acheté en 1992 par un précédent acquéreur, est exceptionnel.

Avec ma femme et deux de mes enfants nous nous rendons au **restaurant La Promesse à Ollioules**, situé dans les emprises du Domaine de Terrebrune. Nous sommes accueillis une nouvelle fois avec le sourire par **Jean-Marc**, le mari de la cuisinière **Valérie Costa**.

Sachant que nous venions, Valérie a pensé à un menu qui pourrait nous convenir, très différent du menu de notre visite d'il y a huit jours, et qui ne sera pas une surprise comme c'est l'usage dans le menu « Aventure ». Nous pourrions choisir nos vins en connaissance du menu. Valérie a prévu : pizza à la truffe noire / soupe au pistou froide, avec tomates et basilic / cèpes crus en carpaccio, oranges, magrets de canard et noisettes / homard en deux préparations, le corps avec un bouillon à la citronnelle, la pince avec une bisque / saint-nectaire / dessert crémeux abricot et lavande.

Nous commençons par un **Champagne Bollinger Grande Année 2004**, dégorgé en octobre 2012, sur un jambon absolument goûteux et profond, de délicieuses petites olives noires décortiquées et des gressins. Le champagne est d'un or léger, sa bulle est très active, un peu trop pour moi mais pas pour mes enfants. Bien charpenté, viril, ce champagne est de très belle tenue. C'est un champagne solide, imprégnant et plein, très agréable.

Ayant oublié qu'il y aurait de la citronnelle avec le homard, je pensais faire le dîner au vin rouge mais Jean-Marc me l'a très opportunément rappelé. Il y aura donc plus tard un vin blanc.

Sur les cèpes d'une fraîcheur remarquable, nous goûtons le **Chambertin domaine Jean & Jean-Louis Trapet 1999**. Ce vin est d'une grâce extrême. Tout est suggéré, exposé avec délicatesse, pour que l'on profite de son raffinement. C'est le mot « grâce » qui caractérise le mieux ce vin de très belle

longueur. Je pense alors au Vega Sicilia Unico 1972 bu hier soir et ces deux vins si dissemblables sont d'un niveau exceptionnel. Le vin espagnol est tout en douceur. Le bourguignon est un madrigal courtois. Le plus parfait est espagnol, le plus émouvant est de la Côte des Nuits. Quel régal et quelle vibration avec les jeunes cèpes !

Pour le homard, et sachant l'amour profond que ma fille a pour ce vin, je fais ouvrir un **Silex, blanc fumé de Pouilly Didier Dagueneau 2006**, élaboré par Didier lui-même, avant qu'un accident ne l'arrache à ses vignes et à ce monde. Alors que les Silex sont souvent marqués par un tempérament minéral très fort, celui-ci est beaucoup plus dans le fruit. C'est un Silex assagi mais d'une grande vigueur de fruit. Il est pur, précis, presque joyeux et de grande présence. Il va beaucoup mieux avec la partie de homard qui est associée à la citronnelle et moins bien avec la bisque et curieusement mon fils pense l'inverse. Si les deux parties de homard avaient été présentées dans deux coupelles distinctes, on aurait pu les goûter chacune avec un vin différent.

Le chambertin est maintenant associé à un saint-nectaire d'une gourmandise rare. J'en ai repris trois fois, grâce à la générosité de nos hôtes. Le Silex accompagne le très cohérent dessert, mais ne crée pas de réelle symbiose.

Ce qui m'a surpris, c'est que l'on puisse aussi facilement passer du vin rouge au vin blanc et réciproquement, sans que cela ne pose de problème d'acclimatation.

J'ai été très impressionné par la recherche de produits d'exception qui est menée par Valérie et son mari. Jean-Marc m'a montré fièrement son jardin potager bio et tous les produits que nous avons mangés sont le fruit d'une volonté d'excellence. C'est un vrai bonheur de les écouter nous raconter leurs recherches.

Un signe qui ne trompe pas : lorsqu'on vient pour la deuxième fois dans un restaurant et que l'on trouve que la deuxième fois est encore meilleure que la première, avec des recettes encore plus raffinées, tout cela ne peut être qu'encourageant. Nous avons passé une excellente soirée dans ce restaurant chaleureux.

C'est la journée des crustacés. Le midi nous avons mangé des gambas à la plancha. Le déjeuner est à l'eau. Le soir, ce sont des camerones à la plancha. J'ouvre un **Champagne Delamotte Brut magnum sans année**. Il est solide, précis et équilibré. Il est simple mais remplit son office en étant gastronomique. Les camerones sont extrêmement goûteux. Des fleurs de courgettes en tempura les accompagnent bien.

Nous allons déjeuner à Hyères au **restaurant de l'hôtel BOR** qui est directement en bord de mer. Sur la jolie terrasse cohabitent ceux qui déjeunent et ceux qui bronzent ou se baignent. L'endroit est joliment décoré. Ce restaurant a une carte des vins assez courte et les seuls champagnes sont de la maison Roederer. Je choisis un **Champagne Cristal Roederer 2007** qui est d'une très belle structure. Il est raffiné et se boit bien, mais il lui manque un gramme de personnalité que l'âge lui donnera sans doute. Je prends un tartare de saumon mélangé à des herbes nombreuses, très plaisantes, puis des camerones au riz basmati. Le champagne est très pertinent pour les camerones au goût très vif. Ce restaurant de bord de plage à l'accueil agréable est une étape simple mais appréciée.

Mon fils et mon petit-fils vont partir demain mais reviendront dans une semaine. Ce départ qui n'en est pas tout-à-fait un est le prétexte pour ouvrir de belles bouteilles. Tout s'improvise. Pour l'apéritif il y a un jambon de Bayonne, un Pata Negra et de délicieuses petites sardines. J'ouvre un **Champagne Salon 1996**. Sa couleur est déjà légèrement dorée. Tout en ce champagne est plénitude. Il a un fruit magistral, une expression affirmée. Il est à la fois dominateur mais aussi charmant. Il est facile, fluide et c'est surtout son fruit conquérant qui me séduit. Je suis assez impressionné de voir que l'on puisse aussi facilement passer du jambon, espagnol ou français, au goût de la sardine, et que cela soit possible en sens inverse. C'est dû à la qualité des produits mais aussi à la flexibilité gastronomique de ce délicieux champagne. Nous l'essayons aussi sur un Brie à la truffe d'été dopé par une huile truffée et le Salon s'adapte avec brio.

Mon fils passe sur la plancha des tentacules de poulpes, mais quelle que soit la cuisson, ça ne nous convainc pas. Le **Champagne Krug Grande Cuvée** à l'étiquette ancienne qui annonce un champagne des années 80 est d'une couleur d'un ambre rosé. Le nez est d'un raffinement rare et en bouche, le saut qualitatif par rapport au précédent est spectaculaire. Ce champagne est d'une complexité extrême. Il est d'une richesse incommensurable. Sur la carte de Tendre, on est au village de « Billet-Galant ». Le poulpe est hors-jeu aussi laisse-t-il la place à deux camemberts. L'un est goûteux mais exhale des parfums qui correspondent à un fort dépassement de la date de péremption. L'autre est plus jeune mais souffre d'un manque de personnalité. Alors, le roi est nu et nous devons boire ce splendide champagne pour lui-même, avec des notes de fruits roses, des intentions délicates et raffinées, conscients que nous sommes d'être en présence de la perfection de Krug dans cette expression au sommet de sa maturité.

Un Salon tout en jeunesse triomphante et un Krug tout en complexité raffinée, c'est ce qu'il fallait pour un au revoir avant de nouvelles retrouvailles dans une semaine. Dans le calme du soir, enivrés du parfum des galants de nuit qui sont bien en avance, nous avons profité de champagnes exceptionnels.

Une amie voulait inviter ma femme et moi dans un restaurant qu'elle aurait aimé nous faire découvrir. Hélas, si l'on peut dire, nous avons déjà profité de l'excellente cuisine de **Valérie Costa**, du **restaurant La Promesse à Ollioules**, situé au cœur du vignoble du domaine de Terrebrune. Nous arrivons tous les trois pour déjeuner et le lieu est plus charmant et champêtre à la lumière du jour que de nuit.

**Jean-Marc**, le mari de Valérie, qui fait office de directeur de salle et de sommelier, m'annonce avoir reçu des Bollinger Grande Année 2005 qu'il préfère au 2004. Nous allons donc prendre l'apéritif avec le **Champagne Bollinger Grande Année 2005** qui est infiniment plus passionnant que le 2004. Il a une richesse, une plénitude et une émotion qui le placent très haut dans la hiérarchie de ce champagne Grande Année. Le jambon ibérique est toujours aussi intensément goûteux, les petites olives dénoyautées se mangent comme des bonbons et les gressins sont frais et légers. Tout commence parfaitement.

Un petit amuse-bouche n'ajoute pas grand-chose à notre plaisir. Les langoustines crues au caviar sont magiques et donnent une résonance au champagne qui est un supplément d'âme. Valérie nous fait le plaisir d'ajouter au menu des petites portions de poulpes à la truffe d'été, un régale.

Le veau aux petites pommes de terre et à l'escalope de foie gras va accompagner un **Terrebrune Bandol rouge 1985**. Au premier nez j'ai tout de suite senti des accents de café et de torréfaction mais j'ai validé la bouteille. Au second nez j'ai cru à un soupçon de bouchon qui ne s'est pas confirmé par la suite. Bu seul le vin donne un petit signe de légère fatigue. Mais dès que le délicieux plat entre en scène, le vin devient vif et fringant et fait oublier la torréfaction. Notre amie n'imaginait pas qu'un Bandol de 32 ans puisse avoir cette vivacité. Le vin est très plaisant. Pour le finir, Jean-Marc nous sert le reste du saint-nectaire que nous avons entamé lors de notre dernière visite en ce lieu. Après nous, il n'y en aura plus. Le fromage flatte bien le vin qui devient plus droit et précis. Le champagne est moins son camarade.

Lorsque les assiettes sont enlevées, le torréfié réapparaît montrant un vin qui a dépassé les limites de sa vivacité, même s'il a été très pertinent sur le plat de veau très cohérent, avec un foie gras de grande qualité. La cuisine de Valérie Costa est fondée sur de bons produits et une recherche de cohérence que j'apprécie.

Ma fille aînée arrive par avion juste à l'heure du dîner. Ma femme voulait faire des salades, des tomates et des melons et je lui avais dit : « je te parie que lorsque notre fille se présentera, elle dira : qu'est-ce qu'on boit ». Aussi le menu fut transformé en un poulet aux oignons. Ce qui devait arriver arriva et j'aurais dû parier. J'ouvre un **Château de Pibarnon Bandol rouge 2001**. Au premier nez, c'est une explosion de garrigue. En bouche, on se sent envoûté par cette garrigue. Le vin respire la garrigue. 2001 est une année de grande réussite pour Pibarnon et je me suis demandé si un vin plus jeune ne serait pas plus excitant car avec ses seize ans la perte de vivacité du fruit limite un peu la

richesse de sa palette aromatique. C'est un grand vin, idéal sur le poulet et aussi sur un camembert bien affiné, mais qui ne gagnera plus grand-chose au vieillissement.

Ma fille cadette arrive à minuit après avoir conduit en voiture depuis Paris. Pour la réconforter, je lui sers un verre du Pibarnon qu'elle apprécie et sirote doucement en regardant les étoiles lors d'une nuit particulièrement étoilée.

Le lendemain nous retournons au **restaurant de l'hôtel BOR** situé directement en aplomb de l'eau, non loin du port d'Hyères. Le menu sera soit de poisson, soit de camerones, servies avec un très goûteux risotto. Mes filles et moi prenons chacun des vins au verre. Pour ma fille aînée ce sera un **Côtes de Provence rouge Sainte-Marguerite 2016**. Ce vin a un parfum explosif fait de cassis exubérant et de copeaux de bois. Je ne l'ai pas goûté, juste senti. Ma fille cadette a pris un **Côtes de Provence blanc Domaine de Porquerolles 2016** et j'ai pris un **Côtes de Provence Clos Mireille Domaine d'Ott blanc 2016**. Lorsque le vin est servi froid, l'avantage est au Clos Mireille. Lorsque le vin s'est réchauffé dans le verre, le vin de l'île se montre plus généreux.

Mais je dois dire pour ces trois vins qu'il me paraît assez invraisemblable que l'on commercialise des vins si jeunes, qui habituent les consommateurs à des amers abrupts alors que l'on sait qu'avec cinq ans de plus on a des vins beaucoup plus soyeux et agréables à boire.

La terrasse sur la mer est très agréable, mêlant vacanciers en transats et clients du restaurant. La cuisine simple est de bonne réalisation. On se sent bien dans ce restaurant de bord de mer.

Le soir, ma fille cadette a soif alors que les tomates du jardin, crues ou cuites, ne sont pas de grandes amies des vins. J'ouvre un **Côtes de Provence Château la Tulipe Noire 2016** pour elle. Le nez de ce vin est très expressif. En bouche il a beaucoup de qualités et la présence de Tibouren se ressent, lui donnant une belle personnalité. A lui aussi quelques années ne feraient pas de mal.

Amicales salutations de François Audouze