



Champagne impromptu avec ma fille, réception d'une américaine grande fidèle de mes dîners, dîner à la Vague d'Or à Saint-Tropez, dîner de grands champagnes.



Ce **Champagne Heidsieck Monopole Diamant Bleu 1964** est un joyeux voyage dans des saveurs inconnues.

Comment pourrais-je réussir mon programme d'amaigrissement quand tant de tentations aveuglent mon parcours ? J'ai fait une journée « pommes », qui consiste à ne manger que des pommes les lendemains de débauche et voici que ma fille dispose sur la table des apéritifs de nombreuses crèmes et tapenades en lançant « tout doit disparaître », car après-demain, elle retourne à Paris. Est-il possible que je résiste ? Non.

Je choisis dans les champagnes au frais un **Champagne Dom Ruinart 1990**. Ce champagne est légendaire. Son parfum est incroyable, racé, fruité, évoquant aussi bien le citron que le miel. En bouche il est glorieux, plein sans doute mais ajoutant une noblesse et une race extrêmes. Sa longueur est infinie et son bonheur aussi.

Ma femme avait prévu des sushis pour le dîner. Ce sera idéal pour ce magnifique champagne.

Une américaine, chirurgienne de son état, fidèle de mes dîners, vient passer quelques jours dans ma maison du sud. C'est une habituée des dîners les plus fous et ce qui me fascine, c'est qu'elle vient des Etats-Unis uniquement pour un dîner, comme ce fut le cas à Mougins ou à l'hôtel du Marc de Veuve Clicquot. Nous sommes dans la même configuration, elle vient en France uniquement pour nous voir, ma femme et moi.

Après une sieste bien naturelle correspondant au décalage horaire, Sarah est d'attaque pour l'apéritif de bienvenue. Il y aura de la poutargue, un saucisson de porc et de sanglier, un foie gras, des petites sardines, des gressins, des pains aux olives noires à grignoter. J'ouvre le **Champagne Salon 1999** qui commence à avoir une belle maturité. En lui, tout est naturel. Il est spontané, subtil mais sans s'imposer, riche mais sans insister. Ce champagne tout en suggestion est un régal. De tout ce que le champagne doit accompagner, c'est le saucisson bien moelleux qui est le gagnant.

Pour le dîner nous aurons des crevettes roses à décortiquer soi-même, des fleurs de courgettes en tempura, des camerones cuits à la poêle, un fromage Jort et une salade de pêches agrémentée de biscuits roses de Reims. A cet effet, j'ouvre un **Champagne Krug 2000**. Il est tout en puissance, avec une volonté de montrer ses biceps. Alors que le Salon est une force tranquille, le Krug veut passer en force. Mais au bout d'un certain temps, et notamment avec le camembert Jort, sa volonté

de s'imposer s'estompe et il nous montre qu'il est riche de complexités, ce qui correspond à ce que nous souhaitons. C'est un grand champagne qui va trouver dans une décennie de plus la sérénité que promettent ses immenses qualités. Le Salon 1999 se montre grand et serein et le Krug 2000 est tout en promesses. Sous les étoiles d'un ciel clair et sans vent, nous avons fini le délicieux Krug dans le calme du soir.

Le lendemain, après une journée ensoleillée consacrée à l'exploration de Porquerolles par la mer, l'idée est d'un grand apéritif plutôt qu'un dîner. Il se fera en deux étapes, un champagne jeune avec des saveurs éclectiques, et un champagne ancien avec du foie gras.

Pour la première partie il y a aura des sardines, une délicieuse conserve de bonite dans de l'huile, la suite du saucisson de porc et sanglier, des tempuras de fleurs de courgettes et d'oignons, une spectaculaire crème de tomates et figues, une autre crème d'olives noires, de la poutargue et peut-être d'autres choses que j'oublie. J'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée** dont l'étiquette ancienne annonce un vin de plus de 25 ans. Mais en bouche, ce champagne d'une acidité prononcée à l'ouverture est d'une jeunesse folle. D'emblée Sarah et moi trouvons que ce champagne est meilleur que le Krug 2000. Il est très équilibré, intense mais sans forcer, extrêmement flexible puisqu'il s'adapte à toutes ces saveurs contraires. C'est un beau champagne de soleil et de citron qui devient de plus en plus rond au fil de la dégustation.

Le foie gras de canard est d'une rare douceur, qui appelle du poivre pour l'exciter un peu. Le bouchon du **Champagne Heidsieck Monopole Diamant Bleu 1964** vient trop facilement, évoquant une possible oxygénation excessive. La robe est foncée, d'un acajou léger. Le parfum est d'une sensibilité extrême, raffiné, discret, tout en suggestion. En bouche, ce champagne est une porte ouverte sur un monde nouveau. Car aucune saveur n'a quoi que ce soit de commun avec le champagne qui le précède. Ce champagne est une aimable composition avec les atouts d'un sauternes, fondu et atténué, avec la rigueur d'un blanc sec profond, et avec la synthèse d'un champagne. Tout est tendu, vif, combinant toutes les tendances de ces trois vins possibles et l'on comprend qu'on l'ait nommé « diamant », du fait de ces innombrables facettes. Ce champagne est noble, complexe, aérien mais profond. Il fait voyager dans des contrées inconnues. Et le foie gras est totalement idéal.

Sous les étoiles, avec une voie lactée bien marquée, ce champagne nous a fait prolonger fort tard le plaisir d'être ensemble.

Nous nous rendons avec Sarah au **restaurant La Vague d'Or** sis dans la **Résidence La Pinède** qui lui sert d'écrin. Nous arrivons assez tôt sous la lumière du jour pour voir la baie de Saint-Tropez envahie de bateaux plus grands les uns que les autres. On imagine tous les pays où sont immatriculés ces bateaux pour des raisons qui n'ont rien à voir avec la géographie. Pendant l'apéritif, le coucher de soleil derrière les collines offrira des couleurs roses intenses splendides.

Notre table d'apéritif est directement à l'aplomb de la petite piscine où de jeunes enfants s'ébattent et l'un des serveurs balaie consciencieusement les éclaboussures. La carte des champagnes est vaste et comporte beaucoup de champagnes du groupe Moët Hennessy puisque la Pinède appartient au groupe LVMH de Bernard Arnault. Mais la tarification des champagnes du groupe est un « tue-l'amour », absolument dissuasive. Je demande à **Maxime**, le compétent sommelier quelle est l'année de dégorgement du champagne Initial de Selosse et il me regarde en souriant, car j'ai posé strictement la même question il y a deux mois lors d'un dîner en ce lieu.

Mon choix se porte sur le **Champagne Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995**. C'est un champagne de belle structure, avec une acidité marquée qui va s'estomper dès que le champagne est au contact des jolies présentations à grignoter. Ainsi, dès la délicieuse huître le champagne s'épanouit, vif et vivant. S'il a beaucoup de points communs avec le champagne Salon 1999 que nous avons bu récemment, il lui manque ce petit supplément d'âme qui fait le très grand champagne. Ayant le souvenir encore vivant du sublime Blanc des Millénaires 1985, je range ce 1995 après lui. Il sera cependant un très agréable compagnon de la moitié du repas qui lui est réservée. Après l'huître joliment travaillée nous goûtons des préparations d'olives très agréables, une feuille préparée comme

en tempura est d'une grande délicatesse, une crème complexe à base de tomate et une magistrale préparation à base d'escargot qui pourrait aussi cohabiter avec un vin rouge.

Nous ne prendrons pas de menu dégustation et nous orientons l'excellent directeur **Thierry di Tullio** vers des plats pour le champagne puis pour un vin rouge. Thierry qui ne peut renier ses racines italiennes est un poète lorsqu'il nous décrit les plats. On les mange rien qu'en écoutant ses énoncés. Sarah et moi prenons les mêmes plats, ma femme prenant d'autres orientations puisqu'elle ne boit pas.

Le menu pour les buveurs est : les gambons (gambas) juste saisis, goutte de fleur de courgette violon, giroilles et amandes relevées de fleurs de serpolet, flanquée d'un velouté froid au vinaigre confidentiel ; les têtes à prendre du bout des doigts / Le lapereau à l'absinthe et au lard paysan, fenouils, fanes et bulbes en trois textures, tomates olivettes mi- confites à la badiane, olives noires macérées à l'anis, jus corsé façon salmis au vinaigre de Nebbiolo.

Comme pour les champagnes la carte des vins est dissuasive pour tout ce qui vient du groupe LVMH. Cheval Blanc est inaccessible ainsi que la plupart des Yquem. Même le vin chinois Ao Yun du groupe est tarifé dans la catégorie « hors-piste ». En accord avec Sarah je choisis un **Gaja Sperss Langhe 2011**, l'un des plus grands Barolos italiens fait à 95% de Nebbiolo. C'est en écrivant ce compte-rendu que je me rends compte du pur hasard qui a voulu que le vinaigre du plat soit aussi de Nebbiolo. Est-ce la raison de la pertinence de l'accord ?

Les gambas traitées par le chef **Arnaud Donckele** sont d'une chair goûteuse d'un raffinement que je n'ai jamais connu de ce crustacé. Lorsque je rendrai visite au chef en fin de repas dans sa cuisine nous aurons une discussion sur un point de détail. Pour mon goût le velouté froid empêche la chair de la gambas de s'exprimer dans toute sa pureté, alors que pour Arnaud il est inconcevable de faire un plat sans sauce. Arnaud est l'homme des sauces. S'il est l'homme des sauces il est aussi celui des farces, car la farce de gambas que l'on mange dans la coquille de la tête est une merveille. Le plat en deux services est gourmand et raffiné et le champagne Blanc des Millénaires l'accompagne bien avec une belle longueur et un léger manque de largeur mais que l'on oublie volontiers. Les accompagnements de champignons et fleurs sont d'un raffinement absolu.

Avant le plat nous avons un sorbet qui sert de « trou normand ». Il faut manger du pain pour recalibrer le palais et prétendre goûter au vin.

Il n'y aurait pas de place pour la moindre critique envers le plat merveilleux de lapereau. Tout en lui est finesse, gourmandise et cohérence. C'est un plat parfait. J'ai demandé à Maxime que le vin soit ouvert au dernier moment et ne soit pas carafé car je désire suivre son éclosion. Ce vin est noble, raffiné, combinant puissance maîtrisée et délicatesse. Il est fruité, mais c'est sa noblesse et sa classe qui sont entraînants. Il se comporte idéalement avec le plat et comme il en reste je prends des fromages sur lesquels l'accord est possible mais sans la vibration qu'a donnée le lapereau.

Sarah prenant un dessert je l'ai accompagnée avec une tarte fine aux huit agrumes et meringue soufflée, "récolte d'hiver et de maintenant", saucées d'endocarpes juteux, d'agrumes relevés de menthe citrus ciselée, une limonade d'un retour de voyage au Moyen-Orient. La complexité invraisemblable de ce dessert est aussi longue que l'intitulé du dessert. Je suis aux anges, car dans cette myriade de goûts, tout est cohérent. J'ai rarement mangé un dessert aussi plaisant et gourmand dans sa fraîcheur.

Il se fait tard et Arnaud Donckele n'apparaîtra pour bavarder que si le nombre de tables diminue ce qui n'est pas le cas tant l'ambiance est agréable en cette nuit douce, aussi vais-je le saluer dans la cuisine qui est immense. Il me suit ensuite pour saluer ma femme et Sarah et je lui verse un verre de Gaja Sperss qu'il apprécie.

Que dire de ce dîner ? Thierry di Tullio est un poète qui vous ensorcelle par sa faconde, **Aurore** a fait un service de table de grande qualité. Maxime est un sommelier à la compétence rare. La cuisine d'Arnaud Donckele combine des qualités exceptionnelles car les complexités qu'il aime explorer s'inscrivent dans une démarche gourmande et lisible. Le lapereau et le dessert sont des modèles.

Quand on voit le nombre de bateaux dans la baie de Saint-Tropez on se dit que ce restaurant n'a pas besoin de baisser les prix des vins, car il y aura toujours des clients qui ne regardent pas les prix.

Par une nuit calme et apaisante, dans une atmosphère joyeuse, nous avons vécu un dîner de très haute qualité.

C'est le dernier soir de Sarah dans notre maison du sud. J'ai envie d'ouvrir un champagne que j'aime, le **Champagne Dom Pérignon 1982**. Cette année est particulièrement romantique et délicate pour beaucoup de maisons de champagne. Pour Dom Pérignon c'est une délicatesse. Le bouchon vient facilement et c'est incroyable comme il est incliné à sa base, comme un béret basque mis de travers. Il me faut vite sentir pour savoir si le champagne en est affecté. La couleur est plus ambrée que ce que j'attendais et le parfum est totalement pur. Le vin n'a pas souffert. Dès la première gorgée, encore froide, on est conquis par le discours galant de ce champagne raffiné. Il a des fruits jaunes, une acidité discrète, une vivacité contrôlée, mais c'est surtout la complexité qui est entraînant. Comme pour les précédents apéritifs, la poutargue, le saucisson de porc et sanglier, les petites sardines, les tranches de bonite à l'huile d'olive conviennent parfaitement. Il reste un peu de foie gras qui s'accorde aussi, le gagnant comme précédemment étant le saucisson. Plus le champagne se réchauffe et plus il est chaleureux. On se sent bien avec ce champagne qui ne cherche pas à nous épater, mais seulement à nous faire plaisir.

Quel champagne pourrait suivre celui-ci ? J'avais une petite idée mais au détour d'une conversation j'apprends que Sarah est de 1973. L'occasion est trop belle de faire suivre le 1982 par un **Champagne Dom Pérignon 1973**. Je dis à Sarah : « je parie que le bouchon se brisera en deux ». Il se trouve que les deux fois récentes où j'ai ouvert ce 1973, le bouchon s'est cassé. Malgré toutes mes précautions et mes gestes lents, le bouchon de celui-ci se brise aussi montrant que la tranche de liège qui est juste au-dessus de la tranche inférieure qui est au contact du vin, est d'un liège manquant de consistance, qui s'est presque chaque fois cisailé pour se millésimer. Et pourtant le haut du bouchon m'avait donné bon espoir. Je lève avec mon tirebouchon le reste du bouchon et le pschitt est extrêmement net, puissant. Je verse le champagne et oh surprise, il est beaucoup plus clair que le 1982. Son nez très pur est semblable à celui du 1982. Froid, il fait plus jeune que le 1982.

Nous avons gardé un fond de verre du 1982 pour pouvoir comparer et ce qui frappe avec une évidence confondante, c'est que les deux champagnes ont le même goût. Tout en eux est identique, avec un ADN commun. Au début de la comparaison, le 1973 plus frais paraît plus vif que le 1982 plus chaud. Les deux se rejoignent rapidement et force est de constater en fin de dégustation que le 1982 a une ampleur plus vaste et généreuse que le 1973, mais les deux se tiennent dans un mouchoir de poche.

Ma femme avait prévu des saucisses parfumées aux herbes et épices ainsi que des pommes de terre passées au four. Amis gastronomes ne lisez plus la suite. Il restait un peu de camembert Jort, l'ami des champagnes. J'ai mis un peu du Jort sur une tranche de pomme de terre. L'accord avec le champagne est divin.

Avec Sarah nous avons partagé des champagnes que j'aime. Son séjour fut court mais nous a permis de boire de grands vins.

Amicales salutations de François Audouze