



wine-dinners

Nombreux dîners en famille ou avec des amis, déjeuner au restaurant BOR à Hyères, arrivée d'amis qui font partie de la tradition gastronomique du 15 août et dîner au restaurant La Vague d'Or de l'hôtel La Pinède à Saint-Tropez.



Cet **Ermitage Le Pavillon M. Chapoutier 1994** est d'un charme tout particulier, bu avec mes enfants.

Nous sommes toujours dans le sud et mon fils est revenu d'un voyage en Croatie avec femme et enfants et ma fille cadette est revenue d'un voyage sur la côte basque. L'apéritif de bienvenue se fait avec un **magnum de Champagne Salon 1997**. Le 1997 est en ce moment dans une phase de sérénité absolue. Tout en lui est facile, cohérent, assemblé. On pourrait dire qu'il n'est pas assez canaille mais en fait, son équilibre emporte les suffrages. Nous grignotons des tranches d'un saucisson italien très doux, trois fromages inédits, comme un gouda au pesto, un gouda à la truffe, et un fromage italien à la truffe. Il y a aussi des chips bio « organic » pour rassurer et toutes ces saveurs mettent en valeur le champagne.

A table il y a des tartes à l'oignon et de la roquette en salade et c'est un **Champagne Dom Pérignon 1993** qui fait suite. Ce qui me plaît, c'est que ce champagne considéré longtemps comme d'une année relativement petite a pris son envol. Il est généreux, lourd, doté d'un fruit convainquant, et il occupe l'espace beaucoup plus que le Salon 1997. Mais ils œuvrent dans des directions différentes, le Salon est la force tranquille alors que le Dom Pérignon exprime la volonté de séduire. Ce sont deux beaux champagnes, de belle maturité.

Un ami de mon fils et son fils nous rejoignent. La table s'agrandit. J'ouvre un **magnum de Champagne Salon 2004**. Le champagne a été ouvert sur l'instant, aussi faut-il qu'il se réveille. Il est très pur, synthétique, avec des notes de noix. Il est à la fois vineux, sans trop insister, et romantique, avec des fleurs blanches. Et il a des notes appuyées de liqueur de noix. L'ami de mon fils lisant mes écrits attendait avec impatience son premier Salon et je sens qu'il est un peu troublé de ne pas boire quelque chose de plus typé. Car ce Salon n'affirme pas, il suggère, et du fait de sa jeunesse, il est en retenue. Mon fils, ma fille et moi, nous l'adorons en pensant à tout ce qu'il promet. Les amuse-bouches sont les mêmes qu'hier.

Sur la plancha cuisent des côtes d'agneau aux herbes de Provence qui vont accompagner le cadeau de l'ami de mon fils, un **Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien 1986** que j'ai ouvert il y a plus de quatre heures. La robe est belle, le nez est riche et distingué et en bouche, ce qui frappe, c'est l'idéale maturité de ce vin. Le grain est riche et beau, la mâche est noble. Si 1961 est l'année de réussite totale de Ducru-Beaucaillou, on n'en est pas loin avec ce 1986 épanoui et glorieux. Je me régale.

Le lendemain je finis les dernières gouttes du Salon 2004 avec mon fils. Il a vraiment profité d'un jour de plus, a gagné en personnalité et en vivacité, même si la bulle est moins active. Nous venons de boire en quelques jours, mon fils et moi trois magnums de Salon, le 1999, le 1997 et le 2004. Je lui demande son classement qui est : 1999, 2004 et 1997. Mon classement est 1999, 1997 et 2004. Dans l'absolu nous n'aurions pas donné un tel ordre et c'est tant mieux. Il faut que ces grands champagnes nous surprennent.

Par un heureux hasard, mes trois enfants sont présents à nouveau dans notre maison du sud. Un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990** a un bouchon qui est idéalement calibré pour qu'il atteigne lors du débouchage le centre de la piscine à une dizaine de mètres de là où je suis assis. Les bouchons des Salon sont tellement serrés qu'ils ne s'éjectent jamais par la pression du gaz. La bulle est belle, la couleur est claire et ce qui me fascine c'est que ce champagne de 1990 n'a pas le moindre signe d'âge. Il est vif, joyeux, joliment fruité et s'il n'a pas la complexité de certains champagnes, il s'impose par sa joie de vivre. Il accompagne bien les divers éléments du grignotage d'apéritif, anchoïade, tapenade, saucisson corse et gouda au pesto.

Sur des travers de porc, le **Grange des Pères vin de pays de l'Hérault 2012** est un vin agréable, assez moderne, plutôt court mais plaisant à boire. Il est bien fait mais il lui manque un peu d'émotion.

La preuve en est donnée à l'ouverture d'une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 2000**. Le nez est superbe et prometteur de folles garrigues. En bouche, le vin est riche mais aussi soyeux et il a une vibration qui émeut. Le fenouil, la garrigue, la menthe font partie de la richesse de ce vin très long et porteur d'émotion. Ce vin n'a pas d'âge et vieillira sereinement.

Une nouvelle fois nous nous rendons au **restaurant de l'hôtel BOR** à Hyères pour y déjeuner. Le lieu est sympathique, directement sur la mer, le service est agréable et la cuisine simple est très convenable. L'offre de champagne est très succincte aussi le seul champagne que je commande est le **Champagne Cristal Roederer 2009**. La bulle est vive et le champagne ne se montre pas trop jeune. Il a une belle acidité et une ampleur en bouche qui le rend confortable. Il est très gastronomique et se boit avec plaisir. L'âge développera sa personnalité.

Jean-Luc le directeur de la restauration m'a autorisé à apporter un vin. Sur des camerones et un risotto j'ouvre un **Vega Sicilia Unico 2004**. Le nez est d'une force incroyable de vin puissant avec des notes épicées et de cassis. En bouche il est d'une jeunesse folle et d'une puissance conquérante et ce que j'adore c'est son finale de fraîcheur mentholée. C'est un bonheur que de boire ce vin vif comme un cheval sauvage. L'avantage du restaurant est qu'il est à cinq minutes de notre maison. Alors, nous y revenons sans hésiter.

Au dîner de ce soir, ma femme a prévu un poulet au citron. Mes enfants sont allés prendre l'apéritif à la plage du Pradet et continueraient bien la soirée par du vin. L'apéritif, le second pour eux, est essentiellement assuré par un moelleux saucisson. Le **Champagne Dom Pérignon 2005** fait un très joli pschitt à l'ouverture. Le nez est fort et convaincant. En bouche le champagne est étonnant. Il combine un fruit très large avec des évocations florales. Le finale est racé. Il est étrange pour un Dom Pérignon mais il a une force de persuasion certaine. Je l'aime beaucoup pour cette combinaison fleurs – fruits et par la largeur de son fruit.

Nous passons à table et je verse l'**Ermitage Le Pavillon Chapoutier 1994**. Ce vin est exceptionnel, tout en grâce et en velours. Il combine délicatesse et séduction. C'est le jour et la nuit avec le Vega Sicilia Unico 2004 d'hier. L'espagnol était le toréador fier. Celui-ci, c'est Alfred de Vigny versifiant sous l'œil bienveillant d'une muse. Autour de la table ce ne sont que des « oh » et des « ah » pour

marquer son charme inextinguible. L'acidité contrôlée des citrons poêlés excite ce magnifique vin à l'équilibre confondant.

Un ami de mon fils vient dîner et sur des crevettes au riz nous buvons deux champagnes, le **Champagne Dom Ruinart 1990** et le **Champagne Dom Ruinart 1988**. Ils sont très différents, le 1990 plus romantique et toujours aussi séduisant, et le 1988 plus solide, musculeux mais diablement persuasif. Est-il possible de les départager et de désigner un vainqueur ? Non, il faut aimer les deux.

Les quelques jours autour du 15 août sont traditionnellement l'occasion d'agapes et de gastronomie. Après un vol annulé et du retard pour le vol de substitution, deux amis nous rejoignent. Selon les usages, le pied à peine posé sur le sol de notre maison, les amis entendent le joyeux pschitt d'un champagne de bienvenue. C'est un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 1995**. Sa bulle est active et sa couleur est d'un or affirmé. Ce champagne solaire est tout en joie de vivre. Il est large, gourmand de fruit, juteux et plein, et respire le bonheur. Nous grignotons de petites sardines et du saucisson et le repas qui suit est léger car ce soir nous sommes de sortie.

Au **restaurant La Vague d'Or de l'hôtel La Pinède** à Saint-Tropez nous rejoignons deux amis locaux habitués des fêtes du 15 août. Nous sommes sept, les deux amis parisiens, les deux amis locaux, ma fille cadette, ma femme et moi. Lorsque l'on est sept il faut obligatoirement prendre le menu imposé que j'ai dû confirmer par mail après l'approbation de mes amis. Les seuls choix que nous aurons à faire sont ceux des vins, avec l'excellent **sommelier Maxime Valery**, aux conseils judicieux et qui connaît mes goûts. Le lieu est magnifique, les yachts, plus imposants les uns que les autres, occupent l'espace maritime et l'horizon. Nous avons comme à chaque fois pour l'apéritif la plus belle table, face à la mer. Nous commençons par un **Champagne Agrapart Minéral 2010** dégorgé en 2017. C'est un extra-brut qui se présente très strict car les plats d'apéritif ne sont pas encore arrivés. Ils sont d'une inventivité débordante. Un ami a noté à la volée, sous toute réserve : huître de l'étang de Thau, crème au fenouil et perles noires / tartelette au chèvre frais, moût de raisin du jardin, pignon / olive verte Peranzana glacée au jus d'olive noire et carotte truffée, surmontée d'un croustillant à base d'encre de seiche / tuile de courgette grillée et parmesan / Murex méditerranéen au beurre d'algue citronnée / bouillon chaud à la saveur de plancton. Il y en a sans doute d'autres et tout est délicieux. Cette profusion de goûts disparates convient au champagne qui s'élargit, devient plus urbain, et montre la précision de sa construction. C'est un champagne strict mais résolument gastronomique, qui peut se confronter avec bonheur aux saveurs les plus extrêmes.

Le menu composé par le **chef Arnaud Donckele** est ainsi rédigé : balade épicurienne, « Une marche fugueuse et bucolique dans l'essence même de notre philosophie culinaire » : la liche grillée à l'âtre façon Victor Petit, flanquée de riquette, anchois fumés, tomates ananas et tomates noires de Crimée glacées, un velours satiné de bonite au vinaigre de vin et myrte sauvage / les gambons juste saisis et vivifiés au pamplemousse, Broccoletti coupés du matin, basilic citrus et aloe vera au naturel, confection d'un jus d'Hassaku et huile d'olive infusée aux têtes grillées / la pâte Zitone de foie gras truffé, gratinée au parmesan de montagne, artichauts violets étuvés au basilic / le turbot rôti dans une meunière de beurre de Trets à la noisette et au yuzu, coussin de verts et côtes de blettes du comté niçois, quelques pousses d'oseille sauvage cueillies par notre herboriste Bodo / granité à la fleur de thym, sorbet au fenouil de Florence, une flanquée d'absinthe à votre table / le veau comme on aime en Provence, mignon et ris à la mode carqueirannaise, perles de câpres, tomates cœur de pigeon, pommes délicatesse au jus et sauge / le feuilleté à feuilleté aux fruits rouges, sorbet au litchi, glace onctueuse de nougat glacé à la rose de Grasse et amandes caramélisées, quintessence d'une eau de fruits issue d'une lente cuisson de 24 heures.

Ce repas est d'une justesse extrême, marquée par le talent du chef trois étoiles et par son tempérament joyeux et serein, qui le pousse à faire des plats gourmands et raffinés.

Sur la table il y a de l'huile d'olive de Gassin, du beurre fleur de bourrache et thym, et un pain de partage magique aux tomates, herbes et marjolaine

Le **Champagne Pierre Péters Les Chétillons Cenotheque 2002** est splendide. C'est la quintessence du Blanc de Blancs du Mesnil-sur-Oger d'une année glorieuse. On est dans la ligne de

Salon, avec une grâce certaine. La liche est un plat transcendantal, avec une cuisson miraculeuse et l'accord entre le plat et le champagne est divin.

Le **Chablis 1<sup>er</sup> Cru La Forest Vincent Dauvissat 2008** est la dernière bouteille de cette année que Max a en cave. Il est heureux que nous en profitons, car ce chablis de dix ans a atteint une superbe maturité. Son acidité est belle, sa largeur est gourmande et sa présence est engageante. Max nous a dit que l'accord sur les gambons (gambas) serait moins intéressant que sur les pâtes Zitone de foie gras truffé, et il a bien raison car ce plat qui pourrait aussi convenir à un vin rouge donne une richesse au chablis que j'adore. Ce 2008 est excellent.

Le **Châteauneuf-du-Pape Le Vieux Télégraphe 2007** bénéficie pleinement de l'excellence de ce millésime. Il est équilibré, riche, large et juteux. Son message est simple mais c'est un vin de plaisir. Il accompagne avec beaucoup de justesse le turbot cuit à la perfection.

Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2008** montre dès la première gorgée que l'on fait un saut qualitatif. Ce vin n'est pas un Châteauneuf-du-Pape orthodoxe. Il a une salinité qui m'évoque instantanément les vins de la Romanée-Conti. Il a une élégance bourguignonne et se présente comme une énigme tant il est hors norme. Déroutant et hors-piste, je l'adore. Le veau est un plat généreux et gourmand et l'accord est sublime.

Arnaud Donckele est venu bavarder avec notre table lorsque les autres tables se sont dépeuplées. Il est souriant et serein et nous a expliqué avec une hauteur de vues remarquable ce qui anime sa cuisine. Il veut un ancrage régional des recettes avec une continuité historique et les plats doivent être gourmands. Il est d'une sympathie et d'une empathie qui font qu'on l'écoute avec plaisir.

L'émotion n'était pas absente, car c'est la grand-mère puis la mère de **Thierry di Tullio**, le célèbre directeur de la restauration du lieu, qui ont créé la recette carqueirannaise du veau qu'Arnaud a revisitée en gardant la volonté historique du plat. Comme Thierry savait que nous sommes presque tous carqueirannais, son émotion était visible. Ça fait plaisir.

Max a fait un service des vins de grande compétence et belle sensibilité. Le service de table a été joyeux et attentionné. Deux vins émergent de ce repas, le Rayas 2008 et le Pierre Péters 2002. Le plat de liche a été le plus brillant, suivi du veau. Ce dîner est un très grand repas.

Amicales salutations de François Audouze