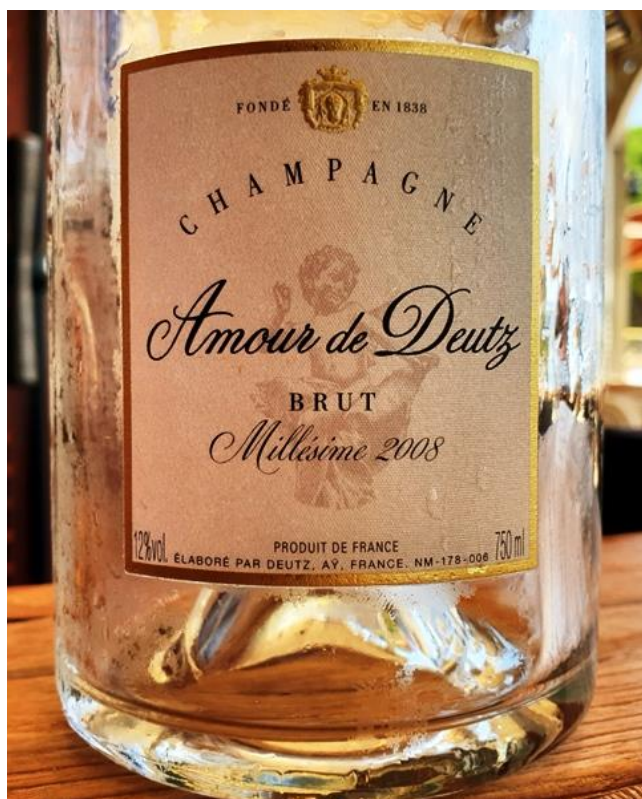


Présentation officielle du Champagne Salon 2008 et déjeuner au siège des champagnes Salon et Delamotte, déjeuner et dîner avec mon fils et des amis, déjeuner au restaurant l'Hemingway à la Londe des Maures, dîner à la Vague d'Or de Saint-Tropez dont le nouveau nom est « Cheval Blanc Saint-Tropez ».



Ce **Champagne Amour de Deutz 2008** bu en bord de mer est un très agréable champagne qui vieillira bien et se déguste dès à présent.

Didier Depond, président des **champagnes Salon et Delamotte** reçoit des amis au siège de la société à Mesnil-sur-Oger pour la présentation officielle du Champagne Salon 2008. Il avait invité la veille un groupe de japonais qui se sont trompés de jour et qui viendront grossir notre groupe qui deviendra à majorité asiatique, de Chine, du Japon et de Corée du Sud.

Dans le groupe prévu il y a des ambassadeurs, des académiciens, des restaurateurs étoilés et de simples amis comme Tomo, comme Teshi le talentueux chef du restaurant Pages dont je suis familier, et moi.

Nous nous regroupons dans la salle de dégustation où l'on nous fait goûter le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012** qui lui aussi est présenté pour la première fois aujourd'hui. Sa bulle est forte et il y a une légère acidité liée à la jeunesse mais l'on sent que ce champagne, après quelques mois ou années en cave sera de très haut niveau. Comme nous sommes en canicule, les verres se réchauffent vite et le champagne un peu plus chaud est beaucoup plus charmant, joliment mis en valeur par de délicieuses gougères.

Nous passons à table dans la salle à manger et nous sommes vingt-deux. Je suis assis entre une très jolie coréenne qui travaille pour le champagne Salon depuis deux mois et à côté d'un jeune chinois de Pékin mais qui va souvent à Hong-Kong où avec ses amis, ils dégustent des vins de la plus haute hiérarchie des qualités et des prix. Il est assez probable que nous allons nous revoir.

Pour une fois, il n'y aura aucune énigme, les vins sont désignés en clair. Le menu prévu est : le saumon d'Isigny mi-cuit, émulsion de pomme de terre fumée, sauce champagne / volaille fermière de Challans sauce champagne / fromages / émulsion citron vert, gingembre, framboise, fromage blanc à la vanille, sorbet fruits rouges.

Tous les champagnes ont été dégorgés en janvier 2019. Le **Champagne Salon magnum 2008** est impressionnant. J'ai eu la chance, grâce à l'amitié de **Didier Depond**, de découvrir les nouveaux

millésimes au moment de leur apparition publique. Je peux donc comparer. Il y a une sérénité et un accomplissement dans ce champagne qui mérite le respect. Il y a des notes de noisettes et de brioche, mais ce n'est pas cela qui compte. C'est la largeur de la palette aromatique, la vivacité que l'on remarque. Et alors qu'il faut souvent attendre quelque temps avant de boire les champagnes récents, celui-ci est déjà de belle maturité. C'est un peu comme le Dom Pérignon 2008 qui est lui aussi prêt à faire sa vie sans attendre. Je suis très impressionné par ce magnifique champagne. Didier Depond et moi sommes d'accord pour signaler la similitude de ce 2008 avec le 1966. Nous différons ensuite car Didier voit des analogies avec 1982, alors que j'en vois avec 1988. Il faudra vite vérifier.

Le plat de saumon est magnifiquement réalisé, de très haute qualité et gourmand, et l'accord avec le 2008 est superbe.

Le **Champagne Salon 2007** met en valeur le 2008. Car ce champagne aura besoin de beaucoup d'années pour révéler ses qualités. Ce 2007 est un Salon à maturation lente. Il a de belles qualités mais il est encore un peu coincé.

Le **Champagne Salon 2006** est une petite merveille de délicatesse et de subtilité. Il est parfaitement prêt à boire, léger, charmeur, romantique. C'est celui-ci que je compare au 1982 dont j'aime le romantisme. Il se boit magnifiquement avec les fromages.

Nous avons aussi sur les fromages un **Tiano & Nareno Vin d'Argentine de Mendoza magnum 2013**. Ce vin est fait par **Ariel Savina** un ami argentin de Didier dont les grands parents italiens ont émigré en Argentine pour faire ce vin. Il y a donc une belle histoire et le vin à majorité de Malbec associé à du cabernet franc, qui titre 14,5° mais donne l'impression d'en avoir un peu plus, est une bombe de fruits noirs qui fort heureusement a une finale légère et mentholée. On ne peut pas s'empêcher de penser à Vega Sicilia Unico. Ce vin riche a beaucoup de présence mais à mon goût il n'a pas la complexité de Vega Sicilia Unico. Il a cependant un grand avenir.

Le dessert aux couleurs blanches et rouges est accompagné par le **Champagne Salon 2004**. La première bouteille qui m'est servie manque de précision, comme si le vin n'était pas assemblé. Je le juge alors de façon critique. Heureusement une deuxième bouteille vient changer ma première impression et je le trouve plus cohérent, mais demandant encore beaucoup de temps pour qu'il atteigne ce qu'il promet. Il me semble que le dessert aurait eu un accord plus pertinent avec la Cuvée Alexandra rosée de Laurent-Perrier.

On peut dire que cette présentation du 2008 est absolument réussie. Ce champagne promet d'être dans le peloton de tête des plus grands Salons. Mon classement serait : 2008 pour la largeur de sa palette, le 2006 pour son romantisme émouvant, le 2004 car il est une belle promesse, et le 2007 qui devra attendre pour jouer dans la cour des grands.

Le climat créé par Didier Depond est très amical. Les discussions ont été passionnantes. Voilà qui enfonce encore le clou - s'il en était besoin - de mon amour pour Salon.

Mon fils nous rejoint dans le sud. Il tombe sous le sens de fêter son arrivée. J'ouvre un champagne de son âge, un **Champagne Charles Heidsieck Blanc de Blancs 1969**. Le bouchon vient assez facilement, le pschitt est faible. La couleur est joliment ambrée mais des myriades de petits grains noirs flottent dans le liquide. On ne va pas s'arrêter à cela et le champagne se montre joliment convaincant.

Ce n'est pas un champagne parfait, il montre des signes de fatigue, mais des petites sardines vont le réveiller. On est loin de ce que l'on pourrait attendre de ce champagne, mais ce qui compte, c'est la joie des retrouvailles.

Le lendemain, nous recevons un ami de mon fils, dont le fils est ami de son fils (n'ayez pas peur, il n'y a pas d'énigme dans cet énoncé). Nous dînerons ensemble aussi pour le déjeuner nous aurons juste un champagne. Il se trouve que j'avais passé commande d'un lot de champagnes et dans ce lot, une bouteille m'est totalement inconnue. Elle est opaque, peinte de bleu, de blanc et de rouge. C'est un **Champagne Henri Germain créé pour le bicentenaire 1789 – 1989**. Une contre étiquette indique

que cinq mille bouteilles ont été spécialement faites pour le marché italien. C'est l'aventure car on ne peut pas deviner la couleur et le niveau.

Le bouchon vient assez facilement et aucun pschitt n'existe. Le champagne n'a pas de bulle ou du moins elle est faible et la couleur est plus ambrée que ce que serait un 1989. Mais on peut supposer que cette bouteille, devant servir à la célébration du bicentenaire, contient des vins d'avant 1989, peut-être de 1985 et 1986. Sur une délicieuse anchoïade le champagne se montre très plaisant. Il n'est pas complexe mais il est franc. Il se boit bien, n'a rien de révolutionnaire malgré l'année qu'il célèbre, mais nous l'apprécions.

Le soir, nous dinons avec des côtelettes d'agneau et des pommes de terre grenailles rissolées. L'apéritif se prend avec un **Champagne Dom Pérignon 1983**. Le pschitt est significatif et la bulle est très active. Il a une couleur assez proche de celle du champagne Henri Germain, d'un ambre plaisant. En bouche, le saut qualitatif par rapport au champagne du déjeuner est spectaculaire. Ce n'est pas l'un des Dom Pérignon les plus brillants car il manque d'un epsilon d'émotion, mais c'est peut-être dû à la bouteille elle-même. Sur l'anchoïade, le champagne est convaincant. Il se montrera encore plus brillant avec la tarte aux poires du dessert.

Mon fils m'ayant dit que son ami aime les vins blancs, j'ai ouvert deux heures avant le dîner un **Chablis Grand Cru Moutonne Long-Dépaquit Albert Bichot 2002** qui est un vin que j'adore. Le vin est beaucoup plus ambré que ce qu'il devrait être et beaucoup plus que les mêmes vins que j'ai à Paris. Cela doit être dû au stockage dans la cave du sud, plus chaude que celle de Paris. Le vin est agréable et puissant. Je trouve qu'il fait plus bourguignon que chablisien. Il a plus de puissance et moins de minéralité que ce que j'attendrais. Il est délicieux sur les pommes de terre et va briller encore plus sur un chèvre frais.

En une soirée orageuse où la pluie hésite à éclater, les vins ne sont peut-être pas au sommet de leur art, ce qui ne nous empêche pas de les apprécier.

Nous cherchons un restaurant pour fêter un anniversaire. Internet nous aide et nous oriente vers le **restaurant l'hemingway à la Londe des Maures**, commune voisine de Brégançon. Le restaurant est installé au bord d'une plage de sable fin, d'où l'on peut voir la Presqu'île de Giens, Porquerolles, Port-Cros et le rocher de Brégançon qui abrite les vacances des Présidents de la République. Cette baie est magique de beauté. Le restaurant dans sa décoration mêle des évocations des îles polynésiennes mais aussi des pays d'orient comme la Thaïlande et d'autres. La cuisine a des inspirations asiatiques et la majorité des plats sont très épicés.

Nous avons une magnifique table face à la mer. Chacun de nous passe commande de ses plats. Mon choix sera : Dim Sum raviolis crevettes, sauce thaï et sauce piment, en six pièces / filet de bar, sauce vierge, riz coriandre, poêlée de légumes / soupe de mangue, sorbet fraise.

Je commande une bouteille de **Champagne Amour de Deutz 2008**. Ce pur chardonnay est très agréable. Sa couleur est claire, sa bulle est active et le vin pétille bien en bouche. Il est très gastronomique. Il est un peu strict, droit, mais s'il ne cherche pas à charmer, c'est par sa noblesse qu'il séduit. Il réagit très bien aux plats épicés, et accompagne avec justesse le bar fort bien cuit. C'est un champagne vif que j'aime beaucoup dans une belle année.

Les tables sont espacées ce qui est confortable, le service est attentionné et compétent. La cuisine est simple, sans recherche de complication. C'est une table dans un environnement de toute beauté où nous aurons plaisir à revenir.

Pour fêter l'anniversaire de notre fils, nous l'invitons au **restaurant La Vague d'Or à Saint-Tropez**. Le lieu est toujours aussi plaisant, face à la mer avec des tables installées sous des pins d'âge canonique. Le directeur de salle **Thierry di Tullio** vendrait du sable à un émir. Il est tellement brillant dans la présentation des plats que l'on succombe à sa poésie, car à ce niveau, c'est de la poésie.

Maxime Valery, le très compétent sommelier, couronné de distinctions par ses pairs, m'avait gentiment envoyé par mail sa carte des vins pour que j'aie le temps de l'étudier. C'est une charmante

attention. Maxime est fier, car il fait évoluer sa carte des vins de façon intelligente. Il y a beaucoup de pistes à explorer dans cette carte, si l'on prend soin de ne pas regarder les vins qui intéressent les propriétaires de yachts, nombreux sur la baie qui nous fait face, qui ne prendront ces vins que s'ils sont très chers.

Pour l'apéritif je commande un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** qui a été dégorgé en 2017. Au premier contact je le trouve un peu plat, n'ayant pas le côté persuasif que j'aime en ce vin. J'hésite et je pense que je ne vais pas faire un refus pour si peu. Heureusement le champagne s'anime plus sur la nourriture, mais il a un déficit d'émotion qui sera révélé par la juxtaposition avec le brillantissime vin blanc.

Les amuse-bouches d'apéritif combinent dextérité et sensibilité. Ils sont présentés sous une branche d'olivier. J'aime bien la sérénité du chef qui n'a rien à prouver et envoie les messages que son cœur inspire.

Quand on passe à table on partage le pain de l'amitié, trempé dans une huile de belle qualité.

Le menu est le même pour nous trois, à l'exception du poisson, loup pour ma femme et mon fils et turbot pour moi. Il est rédigé ainsi : les langoustines au miel de châtaignier et romarin du massif des Maures, girolles sautées à vif et courgettes boules farcies des pinces / 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 / granité à la fleur de thym, sorbet au fenouil de Florence, une flanquée d'absinthe à votre table / le turbot cuit dans une pâte de sel, algues, feuilles et écorces de citron vert, nage maraîchère aux palourdes et fumet de bardes vivifié à la verveine / accord cerise pourpre et amande fraîche, l'ensemble enrobé d'un soupçon de jus de sureau et tagettes cueillies du matin, un jus centrifugé au moment.

La recherche des meilleurs produits est une évidence et le chef **Arnaud Donckele** aime jongler avec les acidités. Ce qui est enthousiasmant, c'est la justesse des cuissons. Ce qui impressionne, c'est la cohérence de tous les accompagnements des plats avec la saveur principale. C'est une cuisine d'une maîtrise totale.

L'**Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2014** est une apparition divine. Je n'aurais jamais imaginé une telle complexité. C'est un vin de jouissance et d'émerveillement. C'est quasiment le blanc parfait. J'ai trouvé assez souvent qu'il est en premier le compagnon des sauces. Ce vin riche, fringant, distribuant ses complexités tous azimuts, est une merveille gastronomique.

A aucun moment je n'ai eu à demander que l'on me serve du vin, car Maxime a été constamment attentif et a fait un travail remarquable. Sa femme, puisque c'est elle qui s'est occupée de notre table a présenté les plats avec une rare pertinence. Toutes les jeunes femmes qui font le service sont souriantes et intelligentes. On peut considérer que le service est parfait.

Nous avons visité en un temps très court les talents de trois chefs triplement étoilés, Mauro Colagreco, Gilles Goujon et Arnaud Donckele et c'est un vrai plaisir de voir que leurs interprétations de la cuisine sont très différentes, comme le sont leurs sensibilités. Quel bonheur de côtoyer tant de talents.

Ce soir tout m'a enthousiasmé avec trois bonheurs particuliers, le service, la langoustine, et le divin Hermitage.

Amicales salutations de François Audouze