

Nouveau déjeuner au restaurant L'Hemingway à La Londe des Maures, dîners avec mes enfants, apéritif de préparation des dîners du 15 août, déjeuner de 15 août chez des amis, dîner au Cheval Blanc Saint-Tropez, d'Arnaud Donckele.



Ce **Champagne Pommery Cuvée Louise rosé Vintage 1983** a une étiquette de toute beauté. Et il est bon !

Nous avons été si contents d'avoir découvert le **restaurant L'Hemingway à La Londe des Maures** que nous avons réservé la même table pour deux jours plus tard. La météo, qui a fait d'incroyables progrès depuis l'observation par satellite, n'a pas prévu le sirocco qui va couvrir la plage de La Londe avec des pointes de 44°. Heureusement le site est bien agencé et de beaux ventilateurs tropicaux atténuent l'effet de la chaleur. Je prends des Dim Sum délicieux et un thon cuit comme il convient.

Le **Champagne Dom Pérignon 2008** a un parfum envoûtant. En bouche, c'est une explosion de bonheur. Ce champagne est grand, sans doute l'un des plus grands au même âge. Il est riche, imposant et noble. Un champagne qu'on ne peut pas oublier une fois qu'on l'a bu. Dans ce cadre idyllique avec cette cuisine simple et franche, on ne peut que se sentir heureux.

Mon fils va quitter le sud. C'est le dernier repas avec lui. Ma fille cadette est là. Elle adore les vins de Dagueneau aussi mon fils ouvre un **Pur-Sang Louis-Benjamin Dagueneau Blanc Fumé de Pouilly 2015**. La minéralité de ce vin est bien présente, le vin est vif, mais il lui manque d'un peu de pep. Bien que les vins ne soient pas comparables, le Pur Sang me montre à quel point l'Hermitage Chave blanc 2014 bu récemment était exceptionnel.

J'ouvre un **Champagne Pommery Cuvée Louise rosé Vintage 1983**. L'étiquette est d'une rare beauté, avec des tons de brun rose et d'or. Le bouchon vient facilement, sans réel pschitt, mais curieusement la bulle est présente, forte et active. La couleur du champagne est d'un rose intense. Le vin est profond, riche, pénétrant. Il y a une intensité dans ce champagne qui me ravit. La persistance aromatique est grande et la longueur est là. Voilà un champagne rosé de grande personnalité.

Il y avait à table cinq de nos six petits-enfants présents. Ce fut une bien belle soirée.

Les enfants et petits-enfants partent les uns après les autres et après quelques jours de solitude notre fille cadette revient avec ses enfants. Ça s'arrose avec un **Champagne Krug Grande Cuvée à**

étiquette Bordeaux, ce qui indique un âge des champagnes supérieur à vingt ans. Le champagne est d'un bel or clair, à la bulle vive. Il est d'une belle maturité, majestueux et complexe. Sa sérénité est impressionnante. Nous l'apprécions sur une anchoïade et sur un camembert Jort.

Ma fille invite un de ses amis qui habite à Paris et en Corse. J'ouvre un vin que ma fille avait apprécié lors de l'un de ses voyages, un **Pouilly-Fuissé Clos de Monsieur Noly Domaine Valette 2003**. Ce vin a une forte présence. Il est dynamique, au fruit conquérant mais je trouve que depuis une précédente expérience, le vin est devenu un peu fumé, ce qui affaiblit sa fraîcheur. Il est très agréable à boire et ma fille l'apprécie.

J'ouvre un **Châteauneuf-du Pape Jean et Jean-Paul Versino 1988**. Ce vin est généreux mais manifestement peu complexe. Il ne faut pas en attendre beaucoup mais il est franc et se boit bien. On peut supposer qu'il a eu un petit coup de chaud dans une précédente cave, ce qui l'a légèrement torréfié.

L'ami de ma fille avait apporté un vin corse, un **Vermentino Domaine Saporale Philippe Farinelli 2018**. Il me semble opportun d'ouvrir ce vin avec son apporteur. Sa couleur est claire comme de l'eau et en bouche, c'est une belle surprise, car il a un caractère et une ampleur en bouche que je n'attendais pas d'un 2018 ! Il est franc, extrêmement simple mais agréable malgré son âge irréel pour moi. Il s'est même comporté fort honorablement avec un camembert Jort.

Le 15 août s'approche, qui donne lieu traditionnellement à des expériences gastronomiques entre amis. Nous allons prendre l'apéritif chez les amis qui ouvriront les festivités pour préparer le programme d'un déjeuner chez eux. Notre amie est une cuisinière hors pair et ses apéritifs sont riches d'une belle imagination.

Nous commençons par un **Champagne de Sousa Cuvée des Caudalies sans année**. Ce blanc de blancs d'Avize est très représentatif des champagnes de la Côte des Blancs. Il est agréable, mais il fait un peu trop « bon élève », qui récite un texte bien écrit mais qui ne soulève pas les foules. Il est de bonne qualité cependant.

Le champagne qui suit est le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle**, de dégorgement vraisemblablement très récent. Il est beaucoup plus expressif et j'aime son caractère romantique. C'est un grand champagne.

Nous grignotons de belles tartines, des coquilles Saint-Jacques de bonne mâche, des jambons ibériques bien typés et bien gras, et il fait suffisamment soif pour un **Champagne V.O. Version Originale Jacques Selosse Extra Brut dégorgé en juillet 2018**. Et nous allons crescendo en termes de complexités, car ce champagne parle fort et parle bien. Typé, expressif, il nous enchante par sa force de conviction.

Notre programme de trois repas autour du 15 août dont un au restaurant a commencé à prendre forme. Nous essaierons de faire aussi bien que les années précédentes.

Ma femme ayant fait une chute avec plusieurs fractures est handicapée pour plusieurs semaines. Je la conduis au salon de coiffure et lorsque je viens la chercher, j'apprends que sa coiffure nécessite encore une bonne demi-heure. La coiffeuse, que je connais bien me dit : « il fait soif, revenez avec quelque chose à boire ». Je reviens avec un carton de quatre verres et dans un sac isotherme une bouteille de **Champagne Dom Pérignon 2004**. Personne ne s'attendait à ce que je rebondisse de cette façon et une cliente qui se trouvait au salon n'imaginait pas qu'un tel vin puisse tomber du ciel de cette façon.

Dans ce contexte, le champagne a un goût spécial de fraîcheur et de fluidité. Il est complexe et agréable à boire, gratifiant.

Les hasards font bien les choses, car nos amis qui vont partager les festivités du 15 août arrivent demain. Ce délicieux 2004 sera l'apéritif de bienvenue.

L'avion des amis parisiens se pose en avance à l'aéroport d'Hyères. Selon la tradition nous trinquons à leur arrivée chez nous. Ce sera avec le **Dom Pérignon 2004** ouvert la veille qui n'a pas perdu un

pouce de sa fraîcheur et de sa vivacité. Il est très fluide et me donne l'impression d'une eau de montagne qui glisse sur des galets. Le vin offre de beaux fruits blancs. Je suis sous le charme de ce beau champagne.

Nous nous rendons à déjeuner chez les amis avec qui nous avons pris l'apéritif il y a deux jours. Ils habitent très près de chez nous, en hauteur, avec une vue à couper le souffle sur Porquerolles, la Presqu'île de Giens et les marais salants. Connaissant le programme de vins de nos amis, j'ai apporté un champagne par lequel nous commencerons le repas qui va durer près de sept heures.

Le **Champagne Dom Pérignon 1983** a un beau pschitt à l'ouverture. La couleur est d'un bel ambre prononcé. Dès la première gorgée, on sait que l'on est dans un monde complètement différent de celui du Dom Pérignon 2004. Il n'y a pas la vivacité du jeunot et c'est la maturité et la sérénité qui s'imposent. Ce 1983 n'offre pas de fruits mais se montre vineux. Il est long, marquant et gastronomique.

Notre amie offre toujours des apéritifs pantagruéliques : noix de Macadamia, saucisson, jambon Pata Negra, avocat concombre et crevettes mélangés, coquilles Saint-Jacques et de belles tartines de foie gras poêlé. Le **Champagne V.O. Version Originale Jacques Selosse dégorgé en juillet 2018** est d'un magnifique accomplissement. Expressif et vif il est percutant mais suffisamment civilisé pour qu'on l'adore. Il est très à l'aise sur toutes ces saveurs qui auraient pu suffire pour le déjeuner.

Mais nous allons passer à table pour un repas lui aussi copieux. L'entrée que notre hôtesse appelle Ecoplat : lit de lardon, échalotes, artichaut piqué de haricots, vinaigrette, ail, huile d'olive et épinard, n'a pas de vin d'accompagnement. Nôtre hôte a aligné pour chacun trois verres qui vont accueillir trois bordeaux de 1982. Et à notre grande surprise, le **Château Pape Clément 1982** a suffisamment de souplesse pour donner une réplique intelligente à l'écoplat.

Les vins sont prévus pour une daube de lotte présentée dans un large coquillage de pâte conchiglie. Les trois bordeaux ont des parfums qui sont tous plaisants et vifs. Le Château Pape Clément 1982 a un charme majeur. Ce Graves est d'une structure riche, mais c'est son charme, amplifié par ce millésime riche, qui parle à mon cœur.

Le **Château de Longueville Baron Pichon Longueville 1982** est d'une grande noblesse. C'est ce qui le caractérise, tant il est ciselé et raffiné.

Le **Château Figeac 1982** a un goût qui s'installe dans mon palais en terrain de connaissance. Je connais par cœur le goût de cet emblématique Saint-Emilion, aussi l'effet de surprise joue moins que pour les deux autres. Ce Figeac, s'il était seul, serait un bonheur absolu, mais le fait qu'il ne m'offre pas de surprise fait que je le classerai troisième des 1982, le Pichon étant le premier du fait de sa noblesse. Nous goûtons trois vins sans défaut, au sommet de leur art, épanouis grâce à une ouverture des vins par mon ami quatre heures avant le repas.

Pour les fromages nous buvons un **Château Lynch-Bages 2001** d'une grande et belle fraîcheur et une solide structure. Il est agréable mais gagnera encore lorsqu'il aura l'âge des 1982 qui offrent plus de complexités.

Le dessert est un crumble de poire avec un sorbet poire judicieusement accompagné par un **Champagne Taittinger Comtes de Champagne rosé 2006** riche et large et de belle soif sur un fond de forte personnalité.

Par gourmandise j'ai succombé à un sorbet menthe et chocolat qui m'a conduit tout droit dans les bras de Morphée sur un canapé, tant ce repas marque une rupture brutale dans le programme de régime draconien que je m'étais imposé.

Nos amis nous ont offert des plats délicieux (et copieux) avec des vins de très haute qualité. Nous remettons le couvert chez nous dans deux jours.

Nous sommes trois à dîner au **Cheval Blanc Saint-Tropez**, nouvelle dénomination de **La Vague d'Or**. Nous nous orientons vers le menu dégustation à sept plats baptisé « **balade épicurienne** ».

Thierry di Tullio, l'inénarrable directeur de salle nous dit qu'il a envie de changer un ou deux plats et nous parle de lissette à la place de saint-pierre, alors que nous n'avons demandé aucun changement. De son initiative, semble-t-il, il annonce des changements que nous écoutons avec intérêt. Le chef **Arnaud Donckele** que nous verrons en fin de soirée nous dira que c'est lui-même qui a voulu sortir du cadre du menu car ce fut son intuition vers 18 heures. De fait, nous allons dîner sans qu'aucun plat ne soit celui du menu imprimé. Vogue la galère ! Les charmantes serveuses vont présenter chacun des plats avec une pertinence à signaler.

Voici la rédaction du menu par Thierry di Tullio, que nous avons reçu le lendemain du dîner : « Fil du Temps »... “Ce menu est composé de plats affectifs qui se sont construits lentement, d'autres plus jeunes, dans l'esprit d'une naissance gourmande. Avec l'idée de les faire vivre en harmonie pour vous faire plaisir.”

La Sériole de Méditerranée et chair d'esquinado, sauce au corail des têtes / La lissette à la flamme, gelée de sardines et anchois fumés, un velours satiné d'escabèche et moutarde de Provence / La langoustine au miel de châtaigner, ravioles et courgettes farcies des pinces et des coudes, un consommé au romarin monté à l'huile d'olive / Le Turbot cuit en pâte d'épines de pins, cèpes d'été, pommes délicatesse à l'anguille fumée, un bouillon d'iode boisée / Granité à la fleur de thym, sorbet au fenouil de Florence, une flanquée d'absinthe à votre table / La joue de veau braisée et son ris juste rôti, déclinaison de différentes textures et températures de fenouil / 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 / (ou bien) accord autour de de l'abricot, de l'amande et du thym serpolet, l'éphémère d'un soufflé chaud, glace minute au lait d'amande bio.

Le **Blanc fumé de Pouilly Silex Domaine Didier Dagueneau 2014** est par nature d'une grande minéralité mais il est aussi civilisé et gastronomique. Il est vif, tranchant, et accompagne bien les plats. Je l'ai trouvé brillant mais manquant un peu de l'émotion qu'offraient des versions antérieures de ce vin qui m'enchantent. Cette remarque est à la marge.

Au moment où nous sommes servis des langoustines, je demande que **Maxime Valery**, l'excellent sommelier nous serve au plus vite le **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau Cuvée Laurence 2011** car l'accord me semble devoir se faire avec le vin rouge. J'adore ce vin fait par **Laurence Féraud** car il est d'une authenticité que j'apprécie, naturel, franc, terrien avec une belle râpe qui sent la garrigue. Ce vin trouvera un épanouissement exceptionnel sur la joue de veau d'une tendreté extrême.

Dès les amuse-bouches, le talent du chef Arnaud Donckele s'impose par la précision chirurgicale de chaque saveur. C'est impressionnant. Arnaud est aussi le prince des sauces et nous en avons absorbé des litres et des litres tant il est impossible d'en laisser. Les plats qui m'ont émerveillé sont, dans mon classement personnel sont 1 – le turbot, 2 – la joue de veau avec le ris de veau, 3 – les langoustines. Cette cuisine généreuse est un régal.

Je donnerais une mention spéciale à l'infusion que j'ai choisie, à base de mélisse, menthe et camomille. Je crois n'avoir jamais goûté une aussi bonne infusion.

Le service est sans le moindre reproche et le service des vins est unique car jamais on n'est obligé de se manifester pour faire remplir les verres qui ne sont jamais vides. Bravo à ce service. Thierry di Tullio est inimitable et le chef est d'un talent du plus haut niveau. Dans le cadre unique de la baie de Saint-Tropez nous avons passé un dîner mémorable.

Amicales salutations de François Audouze