

Dîner à la maison avec deux magnifiques vins de 2007, nouveau déjeuner au restaurant Hemingway à La Londe des Maures, dîner chez une amie avec deux Pauillac de 1990, dîner avec une double confrontation entre des Côtes de Provence et des Bandol anciens.



Belle « bataille » entre deux magnifiques vins du sud, le **Rimauresq 1991** et le **Domaine des Baguiers 1989**

Des amis viennent dîner à la maison et nous prenons toutes précautions pour éviter la transmission possible d'un virus qui nous aurait rejoints à l'insu de notre plein gré. L'apéritif comporte de l'anchoïade, du jambon Pata Negra, des pignons et du gouda au pesto. Le **Champagne Delamotte Brut sans année** sur une base de champagne de millésimes autour de 2012 est servi en **magnum**. Je l'ai ouvert une heure avant et il s'était exprimé par une belle explosion. Avant de grignoter les mets de l'apéritif je fais faire à chacun l'expérience de goûter une fraise puis de boire le champagne. La fraise propulse le champagne à des hauteurs insoupçonnées. Le champagne devient frais et aérien.

Le champagne est un aimable compagnon de l'apéritif, précis mais relativement peu complexe. Il est vif avec l'anchoïade et le jambon ibérique, mais essoufflé avec le gouda. J'aime beaucoup les champagnes du cousin du champagne Salon, mais je préfère leur blanc de blancs à ce brut. Il nous a aimablement désaltérés.

La première entrée est une coquille Saint-Jacques juste poêlée surmontée d'une fine tranche d'anguille fumée. Le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 2007** ouvert à 16 heures m'avait gratifié d'un parfum extraordinaire où se trouvaient des accents raffinés de fruits rouges. Le vin servi maintenant a le même parfum envoûtant. En bouche il est riche plein, dense. Certains amis lui trouvent des accents de sauternes. Je ne partage pas cette idée car le vin est résolument sec. Son ampleur est magistrale.

La seconde entrée est un cœur de saumon fumé de la maison Kaviari que ma femme et moi adorons. Le vin blanc est magistral et noble, riche et long en bouche. C'est la noblesse la plus pure du vin blanc de Bourgogne, avec un parfum irrésistiblement intense.

Le plat principal est un veau basse température qui a cuit tout l'après-midi, d'une tendreté rare. Il est accompagné par du riz blanc et des pignons. Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau magnum 2007** a été aussi ouvert à 16 heures et m'avait offert un parfum aussi riche et raffiné que celui du Chevalier-Montrachet. Le vin servi dans les verres embaume. Ce vin a toutes les qualités d'un grand Châteauneuf. Il est riche et intense, offre de la garrigue et du romarin et aussi des suggestions d'olives. Sa râpe est très agréable. L'accord avec le plat est idéal. Ma voisine qui avait gardé un peu de vin blanc me dit que l'accord du veau et du vin de Bouchard est aussi très grand, ce que j'imagine volontiers.

Le vin se comporte mieux sur un camembert Jort que sur un saint-nectaire dont le côté crémeux freine le vin du Rhône.

Sur une tarte aux abricots j'ouvre sur l'instant un **Champagne Dom Pérignon 2004** qui brille par sa fraîcheur et son élégance. C'est un champagne qui convient à toutes les situations, à la belle complexité.

Les vedettes de ce repas sont les deux vins de 2007, quasiment ex-aequo, avec peut-être une courte longueur d'avance pour le Chevalier-Montrachet à la richesse infinie.

Nous retournons au **restaurant Hemingway à La Londe des Maures** qui est situé sur une vaste plage de la baie d'Hyères. Nous aimons l'ambiance et l'atmosphère et nous avons la chance d'avoir un serveur très compétent. Ayant eu beaucoup de plaisir avec le champagne lors de la dernière visite, je commande à nouveau un **Champagne Deutz Amour de Deutz 2009**.

Le menu sera : Dim Sum raviolis crevettes, sauce thaï et sauce piment / thon mi-cuit au curry Madras, champignons sautés, quinoa aux agrumes, salade exotique, sauce mangue épicée / croustillants chocolat praliné Valrhona, glace vanille. Tout cela est simple et facile à manger, et les épices en abondance rendent tout délicieux.

Le champagne est une vraie réussite. On ne se pose aucune question car son équilibre est parfait et il se laisse boire, joyeux et rafraîchissant. Il participe à notre joie de venir en ce lieu qui donne du sens aux vacances en été. On en redemande !

L'amie que nous avons reçue il y a peu nous invite chez elle et nous reçoit avec son fils. Elle a mis les petits plats dans les grands. Pour l'apéritif nous aurons du saumon fumé, de délicieux morceaux de camérones servis avec des œufs de caille, du foie gras à la figue, et des tranches de jambon fumé.

Le **Champagne Deutz, Cuvée William Deutz 2002** est plaisant et confortable. Comme l'Amour de Deutz il a un splendide équilibre qui fait que l'on se sent bien en le buvant. Il est moins complexe que l'Amour de Deutz, mais son épanouissement le rend convaincant. Il est très agréable.

Depuis la mort de son mari, notre amie a très peu acheté de vin et elle me propose d'aller avec son fils choisir le vin du repas en cave. Elle nous a annoncé les plats. Sans nous être concertés avant, nous pensons tous les deux à Pauillac. Et notre choix se porte sur Château Pontet-Canet 1990.

Sur les pommes de terre à la truffe, le **Château Pontet-Canet 1990** est la quintessence d'un bordeaux élégant. Il est fort, puissant, évoque la truffe, mais surtout il a atteint une maturité parfaite. Il a trente ans et semble fait pour l'éternité. C'est un très grand vin aux accents riches de truffes. Il est raffiné, élégant et complexe. Il est au-dessus de l'idée que je m'en faisais.

Pour les tranches de foies gras poêlés aux copeaux de pomme et un écrasé de pomme de terre, il faut retourner en cave et le choix le plus pertinent est un autre Pauillac, **Château Haut-Bages Averous 1990**. Ce vin est aussi brillant, aidé par le millésime exceptionnel et ce qui est amusant est que mon amie et son fils préfèrent le Haut-Bages Averous qui est plus facile d'accès alors que je préfère le Pontet-Canet, plus complexe et plus vif. Comme quoi le goût est subjectif.

.

Le brie fourré à la truffe est absolument délicieux et s'accorde parfaitement au Pauillac.

Cela fait bien plus de quarante ans que je n'avais mangé une glace Mystère recouverte de praliné croquant. Quel plaisir de renouer avec des souvenirs car il fut une époque où le Mystère était souvent présent sur nos tables. Un vrai bonheur que ce dessert à la vanille avec un peu de meringue. Il a parachevé ce repas d'amitié où deux Pauillac de 1990 ont été particulièrement brillants.

Nous recevons des amis, dont une vigneronne qui possède un Grand Cru dans l'appellation Margaux. Plutôt que de leur proposer des vins classiques ou conventionnels, j'ai envie de leur faire goûter des vins de la région et de leur montrer à quel point l'âge sourit à ces vins que l'on boit beaucoup trop jeunes. Il y aura deux compétitions entre Côtes de Provence et Bandol, une fois pour des rosés et une fois pour des rouges.

Le menu du déjeuner est : Pata Negra, lomo, anchoïade, tapenade, anguille fumée pour l'apéritif, puis cœur de saumon / rôti de veau basse température, flan à la courgette / fromage Jort / salade de fruit avec mangue, abricot, grains de raisin et fruit de la passion.

La première confrontation est entre le **Château de Pibarnon rosé Bandol 2004** et le **Clos Cibonne Cuvée Prestige Caroline Tibouren Côtes de Provence 2013**. La couleur du Pibarnon est rose orangé profond. Le nez est intense. Ce qui frappe immédiatement, c'est la rondeur et la cohérence de ce vin abouti. Il est d'une belle maturité, riche et complexe. C'est un grand vin. L'ami qui boit ce rosé jeune est subjugué par la différence entre ce qu'il a coutume de boire et ce breuvage divin, riche et sensuel.

Le Clos Cibonne a une couleur plus claire, plus rose pâle. Le nez est aussi intense. En bouche ce vin est un conquérant. Il veut s'imposer au palais. Il est riche, plus foncé que le Pibarnon. Les deux vins conviennent à l'apéritif, et lorsqu'ils sont en face du saumon, c'est le Pibarnon qui s'impose, car il profite du gras du saumon pour offrir une longueur impressionnante. Les deux vins sont très différents. Le Pibarnon est plus un rosé et le Tibouren est plus un vin puissant qui pourrait se marier à beaucoup de plats très forts. Le gagnant de cette confrontation est le Pibarnon.

Sur le veau fondant à souhait, deux vins rouges sont servis, **Rimauresq Côtes de Provence 1991** et **Domaine des Baguiers Bandol 1989**. Le nez le plus riche et complexe, envoûtant est celui du Baguiers. Le Rimauresq est surprenant tant il est grand. Il est accompli, à une maturité parfaite et s'il a les attributs des vins du sud comme la garrigue et le romarin, ses accents truffés suggèrent un noble Bordeaux. Je suis surpris qu'il soit d'un tel niveau.

Le Baguiers a une robe légèrement tuilée, au sang moins vif que celui du Côtes de Provence. Le vin est plus lourd, plus riche et a quelques accents de cuir et de café. Si l'on veut comparer, ce vin serait plus bourgogne, évoquant un puissant Musigny. Les deux vins sont d'une qualité idéale, mais le cœur penche vers le Rimauresq plus raffiné. Sur le fromage Jort, le 1991 forme un accord parfait, presque aussi brillant qu'avec un jeune Vega Sicilia Unico. Les étiquettes annonçaient 12° pour le Rimauresq et 12,5° pour le Bandol. Il faudrait ajouter au moins 2° à chacun.

La salade de fruit forme un accord transcendantal avec le **Champagne Perrier-Jouët rosé 1969**. Le bouchon de champagne est parfait comme le niveau. La couleur est d'un rose charmant. La bulle est rare mais le pétillant est fort. Ce champagne est un vrai bonheur. Et l'acidité du dessert lui donne une longueur infinie.

La vigneronne classe : 1 – Rimauresq, 2 – Pibarnon, 3 – Perrier-Jouët. J'ai le classement inverse car mon palais est plus habitué aux champagnes anciens. J'avais pour ambition de montrer que les vins du sud profitent du vieillissement. La démonstration est réussie, dans une belle atmosphère amicale d'été.

Amicales salutations de François Audouze