



wine-dinners

06 septembre 22

Bulletin 961 – François Audouze - 1

Dîner au restaurant Cheval Blanc Saint-Tropez, dîner dans la maison du sud, déjeuner au restaurant l'Aventure, des repas de famille et déjeuner au restaurant Hemingway.



Le Montrachet du Domaine Thénard élevé par Remoissenet Père & Fils 1985 est dans un état de grâce et de perfection qui en font un très grand vin.

Nous allons avec deux amis dîner au **restaurant Cheval Blanc Saint-Tropez** qui s'appelait autrefois La Vague d'Or. Le matin, des trombes d'eau avaient inondé notre jardin avec un grondement de tonnerre ininterrompu pendant des heures. Je ne me souviens pas avoir entendu des tonnerres continus de cette durée. L'ondée se déplaçait vers l'est aussi c'est avec un décalage que Saint-Tropez a connu ce déluge. Nous redoutions la pluie car les tables du restaurant sont en plein air, mais le ciel a voulu nous être clément car la pluie a cessé à Saint-Tropez peu après 17 heures.

L'accueil est sympathique et bien que nous arrivions avant 20 heures, les tables pour l'apéritif en bord de mer sont toutes prises. Il nous reste une table plus loin de la mer.

Je commande un **Champagne Charles Heidsieck Cuvée des Millénaires 1995** car les champagnes du groupe Moët Hennessy sont quasiment inaccessibles. Des amuse-bouches nous sont apportés et une mini-tarte à la sardine est une absolue merveille. Le goût est si fort, si juste, si parfait que l'on est au paradis.

Arnaud Donckele vient nous saluer, tout sourire et me glisse dans le creux de l'oreille que je devrais prendre l'anchois.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Le champagne a une forte bulle lui donnant une jeunesse étonnante. Il est vif, cinglant mais aussi gastronomique. Il n'a pas encore la largeur du célèbre 1985 que j'ai adoré.

Pendant que nous grignotons des mets superbes dont une huître magique, **Thierry di Tullio**, le directeur du restaurant nous raconte les plats qu'il nous suggère de prendre. On a du mal à faire correspondre ses suggestions avec l'architecture du livre de menus, mais le charme de Thierry opère, aussi nous choisissons tous le même menu : anchois de pleine mer méditerranéenne, quintessence d'un jus de girelles transformé en sabayon tiède et éphémère, le jardin et la mer y distillent des saveurs de Provence / rose de tomates feuilletée cuite au four à pain, sorbet d'un gaspacho « al verde » sauce à manger « terre varoise » / le gambon rôti à la feuille d'absinthe, fenouil confit lentement, criste marine rafraîchissante, un sabayon de carapaces infusé à l'anis sauvage pour saucer / le pigeon des frères Baeza cuit sur des braises chatoyantes, jus des carcasses fumées relevé au vieux vinaigre, olives noires et livèche, pomme boulangère 'Rosa', un confit façon sénateur Couteaux pour finir à la cuillère.

Nous nous sommes séparés pour le dessert, au chocolat pour nos amis et à la fraise pour moi : feuille à feuille de biscuit vanillé aux différentes fraises de notre région, le basilic citrus et le citron de pays rafraîchissant révéleront des notes poivrées comme une ode à l'été.

Le pain à la tomate est gourmand et fait envie. L'**Hermitage Domaine Jean-Louis Chave blanc 2017** est d'une très forte personnalité. Il est conquérant, guerrier, et semble d'un équilibre absolu. Il n'a que cinq ans, mais il est en pleine possession de ses moyens.

L'anchois est d'une chair superbe, adoucie. Le vin lui correspond. Le plat de tomate est subtil mais moins ami du vin sauf pour la rose feuilletée.

Le plat de gambon est tellement sophistiqué et réussi qu'on le ressent totalement abouti, dont il ne faudrait changer aucune virgule. C'est un pur régal. Le vin lui donne la vedette, tout en restant joyeux et fruité.

Un intermède glacé fait comme un trou normand mais n'est pas forcément nécessaire à notre parcours.

J'ai demandé à **Thibaut** le sommelier de n'ouvrir le **Châteauneuf-du Pape Henri Bonneau Cuvée Marie Beurrier 2005** que lorsque le plat de pigeon serait servi sur table. Il offre une fraîcheur divine. Il est jeune, subtil, mais surtout on le ressent sincère, un vin de paysan, comme l'était le regretté Henri Bonneau.

Le pigeon est un voyage. A chaque bouchée une saveur nouvelle. Il y a les filets, très doux et discrets, la patte traitée sublimement qui offre un accord magistral avec le Châteauneuf. Ils se confondent. Et en fin de parcours, le confit façon lièvre à la Royale est une pure merveille gastronomique. Arnaud nous a expliqué que le traitement du pigeon est celui d'un voyage, ce qu'il ne ferait pas à Paris.

Il y a eu un moment assez curieux. Avant le dessert, on nous sert un verre de jus. Jus à la fraise pour moi qui ai le dessert à la fraise et un jus au chocolat pour ceux qui ont le dessert au chocolat. Mais mes amis avaient envie de prendre le jus à la fraise avant le dessert au chocolat. La charmante serveuse s'est sentie comme blessée que l'on ne suive pas le programme tel qu'il avait été conçu. Sa souffrance était palpable ce qui montre à quel point elle se sent concernée.

Les fraises fraîches et délicieuses sont un dessert parfait. Arnaud Donckele est venu préparer à notre table un après-dessert qui a permis que nous discussions avec lui de ses plats et de leur philosophie. La cohérence de sa démarche est extrême et lorsque je pose une question, il a toujours la réponse. C'est un chef qui s'inscrit sur la voie de l'excellence des plus grands créateurs. Je suis personnellement conquis et fier de l'amicale complicité que nous avons. Chaque repas créé par lui est un moment de bonheur pur.

Les enfants et petits-enfants arrivent dans notre maison du sud. Pour l'apéritif, j'ouvre un **Champagne Salon 2004**. Il combine une belle maturité avec une fraîcheur romantique. Ce champagne affirmé est noble. C'est un plaisir de le boire sur des olives, un gouda au pesto, une anchoïade et d'autres petites choses à grignoter.

Le repas sera centré sur des tartes à l'oignon qui pourraient s'accommoder d'un vin rouge de la région, mais j'ai ouvert il y a quelques heures un **Champagne Dom Pérignon magnum 1992**. La bouteille avait un muselet très rouillé qui avait sali le bouchon. J'ai ouvert avec beaucoup de précaution pour qu'aucune saleté ne rentre dans la bouteille. Il m'a fallu beaucoup d'effort pour lever le bouchon fortement serré dans le goulot, car j'avais peur que le bouchon ne se cisaille à la torsion. Tant d'effort pour un bouchon très petit, c'est frustrant.

J'ai craint un champagne fatigué voire bouchonné, mais l'hypothèse bouchon est exclue. La fatigue est là mais progressivement s'atténue, délivrant un champagne très différent du Salon, plus gracieux et féminin. Sur la tarte, il est superbe et le volume du magnum lui donne de l'ampleur.

Par un soir de belle chaleur, infesté de moustiques, nous avons bien commencé ces vacances familiales. Il est à noter que le lendemain, le reste du Dom Pérignon est apparu dans toute sa splendeur. Ce champagne volontiers délaissé lorsqu'il a été mis sur le marché se montre brillant, d'une année qui ne mérite plus d'être classée dans les petites.

Le **restaurant l'Aventure** est situé sur la plage du port. Nous sommes huit, quatre adultes et quatre enfants. Deux adultes prendront des langoustes et deux autres dont je suis choisiront un magnifique loup, cuit à la perfection. Les moules cuites à la plancha prises en apéritif sont superbes.

Nous avons bu deux bouteilles de **Champagne Ruinart Blanc de Blancs non millésimé** qui s'est révélé un compagnon agréable de nos agapes, intelligemment construit, de beau plaisir. Ce restaurant nous plait pour des repas de famille, avec une cuisine exacte et un service avenant. Nous y reviendrons.

Pour un nouveau dîner de famille j'ouvre deux vins, en pensant qu'il y aura des restes pour le lendemain où déjeuner et dîner seront consacrés à l'anniversaire d'un des petits-enfants non présent. Les moyens actuels de communication rapprochent les êtres aimés.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** est un champagne que j'adore. Il est si confortable, facile à vivre, direct et porteur de plaisir. Souvent, on se régale d'une cuisine simple et authentique. On est dans le même esprit avec ce champagne.

Les tartes aux oignons auraient accompagné avec bonheur un Côtes de Provence ancien, mais j'aurais dû l'ouvrir longtemps avant le dîner. Je jette mon dévolu sur un **Vega Sicilia Unico 2004**, de l'année de l'absent. En matière de dégustation à l'aveugle, je ne cherche pas la compétition, mais je pense qu'il y a un domaine que je reconnaîtrais quasiment à chaque fois, c'est le domaine de la Romanée Conti, car il y a des marqueurs qui parlent à mon odorat. Et il me semble que je pourrais faire de même avec Vega Sicilia Unico, avec ses senteurs de fruit noir trempé dans une décoction de chêne américain.

C'est donc instantanément que je me réjouis à l'ouverture de ce parfum idéal, prometteur de merveilles. Ce vin espagnol de 18 ans est en un moment idéal où la jeunesse folle est encore vive et où la maturité pointe son nez. Avec la tarte à l'oignon l'accord est idéal. Le vin est riche, juteux, gouleyant et d'une longueur infinie. C'est un vin noble et un vin de plaisir immédiat. Il ne faut pas le disséquer mais en jouir.

Le lendemain la table est envahie de milliers de petits fours et de plats complexes créés par le **traiteur Matyazy** qui comme tous les traiteurs a envie de montrer qu'il a du talent. Alors chaque bouchée, chaque plat est complexe, mais c'est bon. Au déjeuner, le plat le plus enthousiasmant est une tarte aux framboises meringuée. Un pur délice qui convient bien au champagne Henriot.

Pour le soir, l'apéritif démarre avec un vin de la région. Nous aimons le cépage Tibouren qui est remarquablement vinifié au domaine Clos Cibonne. Mon fils voulant y aller trouve porte close. Il va donc au domaine la Navicelle. Nous buvons un **Côtes de Provence rosé Zéphir Vin Biologique Domaine La Navicelle 2020**. Il est multi-cépages, fait de Tibouren, Mourvèdre et Syrah. C'est le Tibouren qui lui donne de la richesse et du poids. Bien sûr le vin n'est pas long, mais pour l'apéritif il tient son rôle.

Le vin suivant est d'une toute autre nature. **Le Montrachet du Domaine Thénard élevé par Remoissenet Père & Fils 1985** est une merveille, d'une perfection absolue. Sa couleur est celle d'une mirabelle bien mûre. Il est juteux, large, minéral et d'un plaisir pur. Il n'a pas la largeur de certains millésimes du Montrachet Domaine de la Romanée Conti, mais l'année 1985 lui donne une noblesse et une sérénité qui sont idéales. C'est un grand vin élégant. Sur des filets de rougets et un foie gras poêlé, l'accord se trouve spontanément.

Le 14 juillet et la pleine lune se fêtent ensemble. Pour ce grand jour la lune est rouge d'émotion quand elle apparaît. J'ouvre un **Champagne Dom Ruinart 1990** qui représente pour moi l'aristocratie du champagne dans ce millésime si réussi. Le bouchon libère un pschitt discret mais présent et sa bulle est active et de belle énergie. J'avais aimé la Cuvée des Enchanteleurs 1996 pour son caractère confortable. Avec ce 1990 on entre dans la noblesse absolue. Ce champagne est grand. Nous sommes tous conquis par son raffinement subtil et son caractère entraînant. C'est peut-être le plus grand champagne que nous ayons bu depuis que nous sommes dans le sud. Un seigneur.

Le **Côtes de Provence rouge Château Rasque Pièce Noble Domaine Taradeau 1996** vérifie une fois de plus ma croyance profonde : rien ne vaut un Côtes de Provence qui a dépassé vingt ans. Amateurs de vins, mes frères, achetez des Côtes de Provence et laissez-les vieillir vingt ans sans y toucher. Ils deviennent extraordinaires. Ce Rasque sent la garrigue et le thym. Il est franc, direct mais montre une belle subtilité. Les cigales chantent lorsque l'on boit un tel vin.

Nous allons déjeuner au **restaurant Hemingway** qui est installé le long d'une plage de sable fin. Il fait une chaleur caniculaire et il faut parfois changer de place pour ne pas subir le soleil qui nous envoie des flèches de chaleur dans les zones non couvertes par les parasols. Nous prendrons des repas différents. Le mien est : dim sum raviolis crevettes, sauce thaï et sauce piment / gambas snackées, riz crémeux, sauce aux crustacés, parmesan AOP / glace vanille. La nourriture est bonne même si je n'ai pas trop apprécié le riz crémeux, la chaleur sans doute. Le service est insuffisant est l'on sait le mal que les restaurants ont pour recruter.

Le repas a été accompagné d'un **Champagne Delamotte brut sans année** simple mais bien adapté à ce repas. Agréable à boire.

Amicales salutations de François Audouze