



Ce **Château Sainte Anne Cuvée Collection Bandol 1995** est un vin brillant raconté dans ce bulletin.

Plusieurs repas dans le sud avec de grands vins et déjeuner au restaurant Montecristo de l'hôtel du Castellet.

Dîner au bord de la mer chez ma fille cadette. Un **Champagne Krug 1995** est d'une couleur joliment dorée. Le champagne paraît épanoui, montrant une belle maturité. Il y a des fruits rouges, de la pâte de fruit, et une profonde acidité citronnée. Le final est très long. Mon gendre a découpé des dés dans un grenadin de veau, juste saisis et saupoudrés de copeaux d'amandes à peine grillées. L'amande fait ressortir le goût d'amande du champagne. Des champignons de Paris presque crus se marient très bien avec le champagne en atténuant l'acidité naturelle. Il manque peut-être quelques années de plus pour que ce grand champagne devienne parfait.

Le **Château Lafite-Rothschild 1981** a une belle assurance. Il est d'une trame précise et se marie très bien avec des filets de loupes. Quand ma femme et ma fille nous disent que le Lafite est bouchonné, nous protestons, mon gendre est moi, car la perception au nez est infime et la déviation en bouche n'est pas perceptible. Notre plaisir ne se discute pas. Mais lorsque je reviens au Lafite après avoir bu le vin qui suit, le goût de bouchon apparaît nettement. Voilà un défaut qui n'avait pas dépassé notre seuil de perception et qui devient évident lorsqu'un autre vin le fait ressortir.

Le vin qui suit est une petite merveille. C'est **Vega Sicilia Unico 1989** que j'avais trouvé sublime il y a un an. Et on retrouve son charme inénarrable sur un grenadin de veau d'une tendreté extrême. Le vin puissant, lourd, a un final d'une légèreté admirable, avec une fraîcheur mentholée confondante. Ce vin aux lourds tannins, à la jeunesse folle, a conquis mon cœur du fait de cette fraîcheur mentholée. C'est un grand moment.

Le Lafite aurait pu nous plaire, tant son défaut était à peine perceptible au début. Mais le vin espagnol a illuminé cette soirée sous un fort mistral et une lune peignant d'argent l'onde agitée.

Des amis viennent déjeuner dans le sud. **Le Champagne Pierre Péters Cuvée les Chétillons blanc de blancs magnum 2002** est un digne représentant des vins de Mesnil-sur-Oger, la Mecque du blanc de blancs. Riche, épanoui, goûteux, il se boit avec franchise et plaisir. Ce sont des cochonnailles qui l'accompagnent et lui vont bien. Un signe qui ne trompe pas : le flacon est

rapidement vide. Le **Champagne Salon magnum 1997** est lui aussi un blanc de blancs de Mesnil-sur-Oger. L'année 1997 n'est pas encore à un stade d'épanouissement complet. Mais il se boit bien et ce qui frappe, c'est une profondeur nettement plus marquée que le Pierre Péters. Les deux sont de grands champagnes et je suis content que le 1997 évolue dans le bon sens.

Sur un veau basse température un **Volnay les Champans Domaine de Montille 1999** est exactement ce qui convient en cette période de canicule. Le vin est servi à une température de 15° et délivre un parfum subtil. En bouche il est délicat, chaleureux, plein de finesse. Il ne fallait pas un vin tonitruant. Ce vin subtil est de grand confort. Il lui manque peut-être un peu de longueur mais je l'aime dans sa franchise.

Mon gendre et ma fille louent une maison non loin de la notre. Ce soir ils reçoivent. Ce soir nous recevons chez nous. Alors, nous annonçons les vins de nos deux dîners. J'invite mon gendre et ses amis à venir goûter les vins de notre dîner au moment de leur ouverture. Et mon gendre me propose de goûter un des vins de son dîner : **Mas Jullien Coteaux du Languedoc 2001**. Évidemment, je ne bois qu'une goutte pour ne pas prélever plus qu'il ne faut. Quelle belle surprise ! C'est la première fois que je bois ce vin et je suis conquis. Ce qui apparaît tout de suite, c'est l'équilibre, la justesse de ton, l'absence totale de goût de "too much". Un vin extrêmement plaisant, franc, aux accents chantants et offrant une belle fraîcheur. Il joue juste et ne surjoue pas. J'ai beaucoup aimé.

Les amis arrivent. Le **Champagne Bollinger RD magnum 1985** dégorgé en 1999 est un solide champagne, très droit, à la trace très longue en bouche. Il est d'une grande année et nous offre ce que nous attendions. Sur des fleurs de courgettes, des anchois au gingembre, des gougères, de la poutargue et un délicieux cake au parmesan, le champagne prend des facettes différentes, toutes intéressantes. Le **Champagne Dom Pérignon 1998** forme un contraste extrême avec le Bollinger. Plus féminin, évoquant des fleurs et des pêches blanches, c'est un champagne délicat, lui aussi doté d'une trace très longue en bouche.

Ma femme a préparé pour le veau une sauce originale au boudin noir et des petites pommes de terre sautées sur leur peau. Le **Château Franc Grâce Dieu saint-émilion 1985** est extrêmement raffiné. Il est généreux, goûteux, et de grande finesse. C'est un très beau saint-émilion, comme on les aime.

La **Côte Rôtie La Turquie Guigal 2000** est impériale. Le nez est puissant mais évoque la fraîcheur. En bouche, le vin puissant qui suggère le fenouil, l'anis et la menthe est brillant. C'est surtout sa fraîcheur mentholée qui marque les esprits. Quel beau vin ! Nous sommes conquis par son audace et son charme.

Le **Champagne Perrier Jouët rosé 1969** est d'une belle couleur rose légèrement ambrée. Il est intéressant à boire, mais je suis trop gêné par une amertume désagréable, aussi est-ce le moment d'ouvrir un **Champagne Krug 1996** magnifique de complexité. C'est un sacré gaillard. C'est le jeune homme qui a tout pour lui. Il a des fruits presque rouges, des évocations de pâtes de fruits, mais aussi de la groseille du fait de sa belle acidité. L'on retiendra surtout sa belle complexité. A part le 1969, tous les vins se sont présentés sous leur meilleur jour par un beau soir d'été.

Il fait chaud, nous avons fait du sport, c'est le temps de l'apéritif. Le **Champagne Jacquesson Avize Grand cru magnum 1996** est très intéressant. Il est droit, strict, précis, tout en longueur et peu en largeur. Il n'a pas de fruit, seulement du vin, mais il est très plaisant. L'accord avec la poutargue est idéal. Je m'étais amusé récemment à faire un curieux sandwich en tranchant une gougère et en insérant de fines tranches de poutargue, ce qui était merveilleux sur le Bollinger RD 1985, car la douceur de la gougère et le salin de la poutargue se mariaient merveilleusement avec le champagne. Ayant découpé des dés de mimolette, j'ai eu envie de faire un semblant de sandwich en insérant des tranches de poutargue entre des tranches de mimolette. Et à notre grande surprise, la mimolette étouffe complètement le goût de la poutargue et seul le fromage subsiste au palais. L'expérience est amusante et le champagne s'adapte bien. Le **Champagne Krug 1996** est de la même année que le Jacquesson, mais il est très différent. Alors que le Jacquesson est surtout vineux, sans fruit, très droit, le Krug est beaucoup plus large, étoffé, avec des fruits roses et rouges, et des fleurs blanches. C'est un champagne complexe de grand charme. Ce qui m'a plu, c'est que lorsque

l'on revient au Jacquesson, le vin d'Avize ne fait pas pâle figure : il est vivant, structuré, et ne souffre pas de la confrontation. Bonne nouvelle pour ces deux beaux 1996, très différents et de grand plaisir.

Apéritif dînatoire avec le **Champagne Gosset Grand Millésime 2004** qui a du corps et de la personnalité. Je suis très favorablement impressionné par ce champagne fort viril d'un grand équilibre.

Le **Champagne Dom Pérignon magnum 1998** est conforme à ce qu'on en attend. Il est romantique, féminin après le Gosset, avec des fleurs blanches et des fruits blancs de belle présence. Il a une jolie longueur. Ce champagne qui s'était légèrement éteint il y a peu de temps s'ouvre à nouveau bien joliment.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle magnum** datant probablement de la même époque que le Dom Pérignon, voire plus vieux car son bouchon est devenu cylindrique, est d'un grand plaisir. Mon cœur balance entre les deux, et je serais bien embarrassé de désigner un vainqueur. Mais du fait de l'âge qui va bien au Grand Siècle, je trouve un peu plus de profondeur au palais avec le Laurent Perrier, qui, lui aussi floral et de fruits blancs, gagne la palme.

Nous avons profité des champagnes sur de la poutargue, des tranches fines de Pata Negra, de la mimolette et du Comté et sur sept sortes de chipolatas que nous classons ainsi : 1 - garrigue, 2 - nature, 3 - moutarde, 4 - Corse, 5 - Mexique, 6 - Provence, 7 - pistou. Le magasin où je les achète ayant 21 sortes de chipolatas, je sens qu'il va falloir que j'ouvre d'autres champagnes !

Le lendemain, le reste du Laurent Perrier a encore toutes ses bulles et a gagné plus de charme. C'est vraiment un très grand champagne, d'une séduction rare, tout en finesse florale.

Des amis arrivent à la maison. Ce sont les compagnons des échappées à Noma ou à Casadelmar, de solides gastronomes. Cueillis à l'avion à l'heure du déjeuner, c'est avec un **Champagne Salon magnum 1997** que nous trinquons à leur arrivée. Ce champagne a tout pour rassurer. Il n'a rien d'explosif, rien d'extrême, mais il est convaincant dans sa fragilité romantique. Il est gracieux, mais il est aussi solide, supportant le choc de la poutargue, de chipolatas, et même de la burrata sur des tomates pelées et épépinées. Sur un viril saucisson, il est tout excité. Le soir, à l'apéritif, il a pris de l'ampleur sans perdre sa bulle. Il est bien. Nous faisons l'impasse de vin rouge pour qu'un **Château Gilette crème de tête 1953** accompagne une tarte à l'abricot. Le nez est glyciné. Le goût est empâté, avec cette glycérine qui vire vers une amertume insistante. Le vin a probablement eu un coup de chaud et ne dégage pas la pureté qu'il devrait avoir. C'est bien dommage.

Par une lourde journée de canicule, nous allons déjeuner à **l'hôtel du Castellet**. C'est dimanche aussi le **restaurant Montecristo** est ouvert le midi. Ce sera la première fois que nous essaierons ce restaurant étoilé de l'hôtel. Nous buvons un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteurs 1988** au parfum riche et envoûtant. Quel délice ! Une légère amertume bride un peu le message d'un champagne à maturité. Fort heureusement, quelques minutes plus tard, ce petit défaut s'estompe, ce qui montre que l'on devrait ouvrir les champagnes à l'avance, et le champagne devient glorieux, profond, doré, presque miellé, légèrement fumé, avec des intonations de noisettes et d'amandes. Sa trace en bouche est longue. Il accompagnera le début du repas.

Le menu "découverte gourmande" conçu par **Christophe Bacquié** a des intitulés à rallonge : Tomates en couleurs/Pastèque : déclinaison de tomates anciennes de pays, eau de tomate émulsionnée à l'huile d'olive et basilic, gaspacho de "Green Zebra" et céleri, rafraîchi d'un sorbet tomate / Cèpes : une tranche d'aubergine grillée au moment, cèpes en gros quartiers poêlés, d'autres en fins copeaux, Culatello di Zibello 24 mois et parmesan grande réserve 2007 râpé devant vous / Paire de palangre en pavé, conchiglies cuisinées comme un risotto à l'or rouge de Sillans la Cascade, marinière de coquillages, concassé d'herbes fraîches et huile de basilic / Veau du Limousin élevé sous la mère, beau morceau d'une longe de veau cuite au sautoir, polenta crémeuse de maïs blanc, poêlée de chanterelles, jus aux olives et népita / fromages affinée par Josiane Déal, pain à la farine de châtaigne de Cutillo, quelques jeunes pousses et pommes vertes / l'abricot de Riboux, farci puis rôti, croquant au miel de romarin, yaourt placé au lait de brebis.

Le champagne Henriot se débrouille très bien avec les tomates, ce qui est une heureuse surprise. Romain Ambrosi, le sympathique sommelier, lorsque je l'ai salué, se souvenait des vins que nous avions choisis l'an dernier et me suggéra un Bandol. Avant cela, nous buvons un **Château Rayas Chateauneuf-du-Pape 1999** d'une maturité réjouissante. La bouteille est arrivée sur table assez fraîche, à 14°, mais la chaleur monte vite même si la bouteille est remise, à ma demande, dans un seau d'eau sans glace. Aussi, l'évocation habituelle de vin de Bourgogne n'existe pas. Le vin chante les cigales, la garigue, le romarin et toutes les senteurs du sud quand il fait chaud l'été. Et je l'aime quand il représente aussi élégamment sa région. Sur le pagre il est vibrant sur la chair seule, exposant plus fort son poivre et sur le veau il est impérial.

Le **Château Sainte Anne Cuvée Collection Bandol 1995** est une judicieuse suggestion de Romain. Je suis toujours prudent lorsque des sommeliers suggèrent, mais là, je dis "chapeau". Car ce Bandol est fruité de fruits noirs, riche, puissant, plein en bouche et même s'il a la signature habituelle des Bandol, avec une belle râpe et une évocation d'olive noire, son fruit puissant m'évoquerait à l'aveugle les vins du Rhône nord. Et lorsque l'on passe de l'un à l'autre vin, le Bandol ne souffre pas de la comparaison et serait même plus chaleureux et plus fruité, avec un petit parfum de violette.

Les deux vins sont d'un accomplissement serein et donnent un égal plaisir. La cuisine du chef est très élégante sur une base de cuisine traditionnelle. Il y a de belles recherches, de jolies présentations et c'est goûteux. Le service est efficace, joyeux et attentionné. Quand on a devant soi un panorama de toute beauté qui pousse à la quiétude et au plaisir, que demander de mieux ?

Amicales salutations de François Audouze