

Au Plaza Athénée, dîner de célébration de la transmission du savoir-faire de Richard Geoffroy vers son successeur Vincent Chaperon, dîner dans le sud chez des amis, déjeuner avec d'autres amis dans ma maison du sud, déjeuner au restaurant de l'hôtel BOR.



C'est la première fois que deux bulletins successifs ont le même vin en photo de première page. Le **Champagne Dom Pérignon 2008** répété est un signe d'amitié envers Richard Geoffroy.

Quittant Hautvillers et de retour à Paris, m'étant perdu dans les vignes en suivant les indications d'un GPS qui avait des envies d'évasions champêtres, j'ai à peine le temps de me reposer et de me préparer pour me rendre au **dîner de célébration de la transmission du savoir-faire de Richard Geoffroy vers son successeur Vincent Chaperon**.

L'accueil est au **bar de l'hôtel Plaza Athénée** qui a été décoré pour que Dom Pérignon 2008 soit la star du lieu. Nous bavardons entre amis de Richard Geoffroy de toutes nationalités. Japon, Corée, Singapour, Hong-Kong, Etats-Unis des côtes ouest et est, Allemagne, Belgique, Australie et j'en oublie sans doute. L'apéritif se fait au **Champagne Dom Pérignon 2008** avec des petits amuse-bouches variés aux saveurs extrêmement subtiles comme des carottes et des copeaux de fenouil trempés dans des élixirs magiques.

Dom Pérignon a réservé tout le **restaurant gastronomique Alain Ducasse** plus la célèbre terrasse intérieure pour un dîner de 140 personnes. Le dîner est placé et je me trouve éloigné des collectionneurs mes frères. Je suis à la table des journalistes avec qui j'ai partagé des souvenirs et passé une excellente soirée.

L'énoncé du menu préparé par les équipes d'Alain Ducasse est un roman fleuve : lentilles vertes du Puy et caviar, délicate gelée d'anguille / ceviche de palourdes et maigre, leche de tigre coriandre-aji charapita (Gaston Acurio) / pain aux céréales toasté, légumes du château de Versailles, condiment épicé / homard du Cotentin, melon vert, fleurs et baies de sureau / bar de l'Atlantique mariné, feuilles de bétel, caviar doré (David Thomson) / asperges blanches d'Anjou, anémone de mer, corète potagère / turbot du Golfe de Gascogne, radis et coquelicots au Champagne / chanvre de Bretagne, sardine fumée, jeunes poireaux, olives et fruits noirs / langoustines rôties, algues rouges et vertes, vanille (Tetsuya Wahuda) / cerises de Céret au naturel, glace au laurier / Miss Gla'Gla sorbet Ispahan (Pierre Hermé) / neige de Château d'Yquem 2015 / chocolats et fraises de Jouy-le-Châtel.

Les noms entre parenthèse doivent être ceux des créateurs des plats. Il y a dans ce menu une envie manifeste de faire grand. Richard a voulu nous gâter. Mais l'accumulation des saveurs multiples va parfois à l'encontre de l'effet désiré. Ainsi, le plat de palourdes anormalement épicé brûle la bouche au-delà du plat suivant. Autre exemple, l'idée de mettre de la vanille avec les langoustines délicieusement cuites c'est-à-dire presque crues, est bonne. Mais l'excès de vanille tue la langoustine alors que la vanille crée un superbe pont avec le Dom Pérignon P3 1990. Une autre idée curieuse est de présenter le Miss Gla'Gla dans une boîte en carton sans qu'elle soit sur une assiette. On enlève le sorbet de la boîte et lorsqu'il se réchauffe la pâtisserie s'effiloche et saute des doigts. Il m'a fallu la faire tomber dans la coupelle prévue pour les cerises. A ces détails près la cuisine est inventive, les plats sont bons et ce dîner prévu pour tant de personnes est impressionnant par sa qualité.

Le **Champagne Dom Pérignon 2008** accompagne les entrées, le homard et le bar. La délicate gelée d'anguille trouve en lui une résonnance remarquable. La recette du homard colle vraiment au champagne qui a une assurance et une élégance de crooner. C'est très réussi. Ce champagne va conquérir tous les amoureux et fidèles de Dom Pérignon.

Le **Château Cheval Blanc 2008** choisi pour être de la même année que le nouveau champagne est d'une qualité extrême. Son attaque est franche, son grain est lourd et noble. Il est plein en bouche comme s'il avait plus de vingt ans. Il est à dix ans dans un état de grâce et de grand raffinement. Je l'adore et l'accord avec le bar est parfait. Sa typicité de saint-émilion va s'affirmer avec le temps. Il sera très grand.

Le **Champagne Dom Pérignon P3 1990** se montre beaucoup plus plaisant que ce matin car il est associé à des plats. Je trouve encore qu'il y a un léger manque de cohérence et d'équilibre dans ce vin, mais il est très agréable sur les plats pourtant moins amènes, le plat de chanvre étant peu gourmand et brouillon et la vanille prenant trop le pas sur les langoustines si belles.

Le goût de l'Ispahan est magique, reconnaissable immédiatement tant Pierre Hermé l'a réussi et s'accorde bien avec le **Château d'Yquem 2015** qui est clair comme un bambin. La neige d'Yquem est peu entraînante car on a l'impression de sucer un glaçon, mais ça n'empêche pas l'Yquem de briller. Il démarre en bouche timide, jeune puceau et c'est dans le finale qu'il expose des complexités diaboliquement belles. Il est trop jeune, on le sait, mais le festival des saveurs exotiques qu'il est capable d'offrir dans le finale me ravit.

J'ai un tel penchant pour les goûts purs que l'association des fraises nature avec le Champagne 2008 me ravit au plus haut point, tant le champagne devient souriant.

Si ici ou là je critique des détails, je suis totalement ravi de ce grand repas impressionnant. On a manifestement cherché à susciter des accords originaux et à nous honorer par un menu de très haut niveau. Le service très nombreux a fait un beau travail. A la fin du repas personne ne voulait quitter ses amis ou nouveaux amis. On s'est embrassé les uns et les autres, tant l'amitié transpirait de toutes parts.

Il était prévu un « after-dinner » au Bar du Plaza mais j'ai préféré rentrer chez moi, le cœur heureux d'avoir partagé cette journée avec Richard Geoffroy, devenu au fil des années un ami, qui a fait, une fois de plus, preuve de sa générosité. Des rencontres intéressantes et prometteuses ont enrichi cette journée. Longue vie et plein succès à Richard et bienvenue à Vincent pour qu'il nous concocte des Dom Pérignon d'anthologie.

**Cap vers le sud** ! Après une année 'scolaire' plus que chargée en événements où le vin est l'acteur principal, je vais faire une pause de trois mois dans mes quartiers d'été. A peine arrivé, je suis invité chez des amis du sud qui font partie de la « bande du 15 août », composée de sérieux gastronomes qui festoient sur trois jours au milieu du mois d'août.

Il fait beau et nous sommes proches des journées les plus longues de l'année. L'apéritif se prend sur la terrasse d'où l'on a une magnifique vue sur la presqu'île de Giens, Porquerolles et les marais salants qui relient Giens au continent.

L'amie qui nous reçoit est une excellente cuisinière qui aime interpréter des recettes des plus grands chefs. Elle s'est souvent inspirée des recettes du magazine Thuriès et réussissait des prouesses. Ce soir elle a orienté sa cuisine vers le produit pur, avec la recherche de la lisibilité des plats, ce qui me comble d'aise.

Des minuscules asperges vertes que l'on trempe dans une huile d'olive truffée, des toasts au foie gras saupoudrés de sel et de poivre de Madagascar et des toasts à la truffe noire forment l'essentiel de l'apéritif. C'est succulent. Le **Champagne 'Côte' Blanc de Blancs Raphaël & Vincent Bérêche 2005** est frais et agréable. Il est droit, lisible et de bonne soif.

Le **Champagne Comtes de Champagne Blanc de Blancs Taittinger 2006** est beaucoup plus riche et complet. Il s'installe dans le palais de façon plus confortable. Avec le foie gras, c'est un bonheur.

Nous passons à table. Les gambas grillées sont accompagnées par deux vins dont un que j'ai apporté sans connaître le menu. Le **Puligny-Montrachet Premier Cru Clos de la Mouchère Jean Boillot & Fils 2004** qui est mon apport a un nez incroyablement riche et puissant, avec une palette aromatique quasi infinie. En bouche il est riche, gouleyant et d'une folle complexité. Il est exubérant et joyeux.

Le **Domaine de Trévalon Blanc Alpilles IGP 2014** est un vin beaucoup plus profond et droit, mais un peu monolithique. S'il était seul, on se régalerait. Mais à côté de la richesse et de la largeur du bourguignon, le Trévalon paraît un peu trop simple alors que c'est un grand vin. Les gambas traitées très simplement s'accordent avec les deux vins.

Le navarin d'agneau en papillote est succulent et lui aussi accompagné de deux vins. Le **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1975** est un achat de notre hôte qu'il a fait sans trop y croire. Il a eu du nez, car ce vin délicat est tout en velours et subtilité. Il a de jolies évocations de truffe.

A côté de lui, le **Domaine de Trévalon rouge Vin de pays des Bouches-du-Rhône 2005** est dans la même configuration que le Trévalon blanc. Seul il serait très apprécié, mais à côté de la subtilité du bordeaux, il est lui aussi trop monolithique. Mais on s'en régale.

La tartelette au citron de notre hôtesse, faite selon la recette d'un pâtissier célèbre est un régal absolu. L'ami nous a demandé de faire notre classement des vins et un consensus est apparu sur : **1 - Puligny-Montrachet Clos de la Mouchère Jean Boillot & Fils 2004, 2- Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1975, 3 - Comtes de Champagne Taittinger 2006.**

Avec des amis que nous avions plaisir à retrouver, les discussions se sont prolongées tard dans la nuit. Les vacances commencent !

Des amis de Sainte-Maxime viennent déjeuner chez nous. Pour l'apéritif ma femme présente des petites sardines, de l'houmous agrémenté de grains de grenade et du boudin blanc à la truffe noire. Pour une fois, j'ai ouvert les champagnes trois heures à l'avance, comme le vin rouge.

Le **Champagne Salon 1997** avait une petite odeur désagréable sur le bouchon mais pas sur le goulot et aucune odeur désagréable n'est présente au moment du service. Le bouchon est déjà chevillé et la différence est très grande avec le bouchon du Salon 2002 qui semble avoir vingt ans d'écart et pas cinq. La couleur du 1997 est déjà légèrement ambrée. Le nez n'est pas tonitruant, mais en bouche, le champagne est glorieux. Il est puissant, affirmé, et a tout ce que l'on attend d'un Salon, de la personnalité et des fleurs blanches romantiques. Ce 1997 est maintenant d'une belle maturité. C'est avec le boudin blanc qu'il s'exprime le mieux, formant un accord idéal.

Alors que notre ami a été l'un des plus grands vendeurs de foie gras de France, c'était prendre un risque que de commencer le repas avec une tranche de foie gras. L'ami a complimenté la qualité des lobes ainsi que la préparation. Bonne nouvelle ! Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971** au bouchon et au dégorgement d'origine a une bulle particulièrement active. Sa couleur est ambrée mais modérément. La bouche est belle et mes amis ne sont pas habitués à de tels champagnes. Il est très doux, presque comme un sauternes pétillant. J'aime ce champagne mais il souffre un peu d'apparaître après le Salon 1997. Je m'attendais à une plus grande prestation de ce champagne qui s'accorde très bien au foie gras.

De délicieuses côtes d'agneau à l'ail et au persil accompagnent un **Vega Sicilia Unico 1996**. Ce vin a presque 22 ans et le niveau dans la bouteille est à moins d'un centimètre du bouchon. Le nez à l'ouverture était intense et riche, d'une folle jeunesse. Quatre heures plus tard, le nez est d'une immense énergie avec des fruits noirs et une grande fraîcheur évoquant le fenouil. En bouche le vin est gourmand, puissant, riche et noble et il montre ce que j'adore, une fraîcheur presque mentholée dans le finale. C'est un vin de pur plaisir. L'accord avec la viande est divin.

Aucun sommelier ne recommanderait du vin rouge sur du camembert mais cela fait longtemps que j'avais remarqué la surprenante symbiose de Vega Sicilia Unico avec le camembert Jort. Et c'est étonnant de constater que le camembert Jort s'accorde mieux avec le vin rouge qu'avec le Moët 1971.

Le déjeuner s'est conclu sur une compote d'abricots joyeuse et au sommet de la saison de l'abricot. Seule l'eau peut accompagner une saveur si intensément imprégnante.

Nous avions des milliers de choses à nous dire et ce déjeuner fut joyeux, illuminé par un Vega Sicilia Unico 1996 exceptionnel que mon ami découvrait pour la première fois.

Il faut toujours écouter les jours d'après. Le lendemain de ce repas, le Moët & Chandon 1971 s'est montré brillant, exactement au niveau que j'attendais de lui la veille. Epanoui, large il a apporté sa joie de vivre que j'aime particulièrement.

Le **restaurant de l'hôtel BOR** est situé au bord de l'eau, non loin du port d'Hyères. Nous aimons nous y rendre car l'ambiance est sympathique. Le patron, Jean-Luc, est souriant et commerçant. A peine sommes-nous assis, ma femme, deux petits-enfants et moi qu'apparaît un grand plateau porteur de langoustes vivantes. Il me glisse à l'oreille qu'il a une magnifique cigale de mer. Je me laisse tenter, pendant que ma femme commande des camerones et que les enfants prennent des plats plus conventionnels. La cigale est d'une chair que j'adore, goûteuse et ferme en même temps. Des spaghetti sont préparés avec une sauce aux crabes pilés.

La carte des vins est limitée et je prends traditionnellement le seul vin emblématique. Le **Champagne Cristal Roederer 2009** est d'une belle couleur de jeunes blés. Sa bulle est active et le champagne marie élégamment subtilité et personnalité. Il n'est peut-être pas porteur du meilleur accord possible avec la cigale, qui flirterait bien avec un vin rouge, mais je me régale de ce beau champagne accueillant. Face à la mer, on se sent vraiment en vacances dans cet agréable et simple restaurant.

Amicales salutations de François Audouze