

Déjeuner chez un cousin près d'Orange, repas de famille dans le sud, déjeuner au restaurant BOR, succession de repas de famille ou d'amis avec notamment de très grands champagnes.



Je suis preneur de toute information sur ce **Champagne Heidsieck Cathédrale de Reims**.



Un petit-fils fait un stage de football à Cavaillon. Nous le conduisons et c'est le prétexte pour aller déjeuner chez un cousin qui vit près d'Orange. Il a prévu pour un déjeuner très simple mais goûteux un **Minervois Les Fontanilles Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot 2015**. Le repas commence par une salade avec du fromage car mon cousin estime que le fromage après le plat est souvent ignoré.

Le vin est d'une grande douceur et d'un bel équilibre. Il est très consensuel, car on ne peut pas lui trouver de défaut. On sent un travail bien fait mais que l'on pourrait trouver aussi dans d'autres régions, puisque c'est une tendance générale actuelle. Il titre 14,5° et à l'aveugle beaucoup d'amateurs seraient bien perdus. Il donne beaucoup de plaisir sur un registre assez simple.

Sur une pintade nous buvons le vin que j'ai apporté, un **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Télégraphe 1999** dont l'étiquette est tamponnée du sigle de la Tour d'Argent, avec une tour à créneaux stylisée qui ressemble à s'y méprendre à la tour de Châteauneuf-du-Pape dessinée sur l'étiquette. Au premier contact olfactif ou gustatif on mesure la différence entre le minervois bien travaillé et le Châteauneuf d'une complexité très supérieure. Il y a un fruit et un juteux qui signent un grand vin riche, gouleyant dont on ne croira jamais qu'il ne fait que les 14° annoncés sur l'étiquette.

Le vin est frais, au finale rafraîchissant mais le temps est si chaud, avec plus de 30°, que le vin est lourd sur le palais. Globalement je le trouve très bon, riche et dense, avec beaucoup de rayons de soleil et de fraîcheur finale. Le repas de famille fort agréable s'est terminé à l'eau sur un clafoutis aux pêches et framboises absolument délicieux.

Mon fils est allé récupérer son fils après le stage de football et se présente dans notre maison du sud pour y faire séjour. Une ribambelle de petits enfants et de cousins animent le lieu avec force décibels. Après un bain collectif dans la piscine qui ressemble aux rives du Gange un jour de fête religieuse,

c'est le temps de l'apéritif. J'ouvre un **Champagne Heidsieck Cathédrale de Reims Brut sans année** qui est surprenant à plus d'un titre. D'abord c'est la première fois que je vois un Heidsieck qui n'est pas genré. Je connais Heidsieck Monopole, Charles Heidsieck et Piper-Heidsieck, mais je ne connais pas Heidsieck seul ou suivi de « **Cie Champenoise successeurs** ». La seconde surprise est la mise en valeur de la Cathédrale de Reims sur l'étiquette et sur la collerette. Il y a par ailleurs une abondance de fioritures dorées avec une typographie très 19^{ème} siècle. Comment dater cette bouteille ? J'enlève la cape et la capsule en acier brut porte pour seule mention « Champagne ». C'est une capsule passepourt alors que la cape comporte clairement la mention Heidsieck. Le bouchon se brise quand je veux le tourner et c'est au tirebouchon que j'extirpe le bas du bouchon qui vient sans aucun pschitt. Le bouchon peut être daté dans les années 60 ou 70. Lorsque je verse le champagne la surprise est grande car dans le verre la bulle est très active. La couleur est très faiblement ambrée. Le parfum est très pur, précis et charmant. En bouche ce qui frappe, c'est l'équilibre des saveurs. Le champagne est manifestement mature mais il a un joli fruit suggéré, comme un coing. Très fluide il est agréable et sa sérénité est de grand confort. Il brille sur un jambon Pata Negra bien gras et sur un foie gras typé. Il est assez monolithique mais plaisant.

Pour suivre dans la continuité j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1970**. Lui aussi n'a pas le moindre pschitt et le bouchon vient très facilement. Le champagne est beaucoup plus ambré que le précédent. Ce qui est immédiatement évident, c'est que ce Dom Pérignon offre une longueur et une complexité qui transcendent le champagne précédent. Mais il montre aussi que le Heidsieck n'a pas démerité, le confortant même. Nous avons maintenant un champagne long, complexe avec une myriade de fruits d'été. On sent que ce champagne est à un stade d'accomplissement abouti. Il restait de ce midi un peu de la tarte aux abricots. L'acidité des abricots avec ce Dom Pérignon est un rare bonheur. Sous un ciel étoilé nous avons devisé face à la mer en finissant par petites gorgées ce champagne accompli.

Pour fêter un anniversaire, nous allons au **restaurant BOR** qui, comme l'indique sa phonétique est situé au bord de l'eau, face à l'île de Porquerolles et à Brégançon, dont on ne voit pas la piscine à cette distance. Nous sommes neuf dont cinq enfants. Nous sommes deux à partager une très grosse cigale de mer. Le **Champagne Cristal Roederer 2009** est joyeux, plaisant, très consensuel. Il n'a peut-être pas la vibration de plus grands champagnes, mais il est très adapté aux plats en toutes circonstances et il a encore des années devant lui pour développer ses complexités. On le boit avec plaisir.

Le **Clos Mireille Domaine d'Ott Côtes de Provence blanc 2016** est extrêmement bien fait, avec une acidité bien dosée et un finale fait d'épices et de poivre. Mais il est très jeune, ce qui lui 'ôte' (excusez-moi, je suis en vacances) toute largeur. Je me souviens que lors de ma visite au domaine d'Ott, accueilli par les membres de la famille Ott, nous avions fait une dégustation verticale de ce vin blanc et il apparaissait clairement qu'il fallait une douzaine d'années pour que ce vin devienne glorieux et spectaculairement brillant. A ma question « pourquoi ne pas mettre le vin plus tard sur le marché » il m'avait été répondu : si on ne propose pas le dernier millésime aux restaurateurs, on est rayé de la liste de fournisseurs. Quel dommage !

Dans l'atmosphère festive du repas nous avons apprécié le champagne et le vin blanc bien frais, mais c'est dommage de ne pas profiter du coup de baguette magique que le temps donne aux vins.

La maison se remplit et par une conjonction appréciable, mes trois enfants sont présents avec cinq des six petits-enfants. Alors, évidemment, ça s'arrose. J'ouvre un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2000** qui a été dégorgé en juin 2010. Le champagne est un peu ambré ce qui est étonnant pour un champagne aussi jeune. Son parfum est d'une noblesse remarquable, très expressif. Ce qui frappe immédiatement, c'est que ce champagne s'impose. Il est là, conquérant, d'une personnalité forte. Nous adorons ce champagne pour sa vigueur expressive. Il me plaît beaucoup.

Le repas est composé de restes du poulet de la veille et de restes de pizzas commandées pour un match de foot face à la télé. J'ouvre un **Champagne Charles Heidsieck La Royale Brut 1973** à la

très originale bouteille. Le bouchon se brise dans le goulot et je l'enlève au tirebouchon. La bulle dans le verre est très active et le champagne n'est pas beaucoup plus ambré que le précédent, pourtant plus jeune de 27 ans. Dès le premier contact on est frappé par la richesse du fruit de ce champagne, beaucoup plus complexe et généreux que le Clos des Goisses. Nous sommes surpris par tant de générosité débordante. Le fruit est assez indéfinissable et on imaginera la fusion entre de la confiture de melon avec des pêches fraîches. Mais il n'y a pas que des fruits. Il y a une belle opulence vineuse. Sa longueur est très grande. C'est un magnifique champagne qui montre à quel point l'âge profite aux beaux champagnes.

Les discussions vont bon train, les coudes se lèvent à rythme soutenu aussi faut-il ouvrir un troisième champagne ce sera un **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1976**. Je souhaite en effet une grande variété dans ce que nous buvons. Comme pour le champagne précédent le bouchon se casse et ne sort qu'avec le tirebouchon. La couleur est assez claire, plus claire que le Charles Heidsieck. Le champagne est étonnant car il est très différent des deux précédents, de belle complexité, vineux, avec beaucoup moins de fruit que le 1973. Pour lui aussi l'âge apporte de belles brassées de saveurs. Je suis assez embarrassé de classer ces trois champagnes si différents. Le Charles Heidsieck s'impose par son fruit et sa générosité. Je mettrais ensuite ex-aequo le Clos des Goisses pour son impressionnante personnalité et le Cuvée René Lalou pour son originalité.

Le monde du champagne est d'une variété quasi infinie.

Nouveau dîner avec famille et amis. L'apéritif consiste en olives vertes aillées, olives noires de Kalamata, anchoïade et tapenade avec des gressins et un gouda truffé. J'ai ouvert trois heures avant l'apéritif un **Champagne Salon Magnum 1999**. L'aération donne au champagne une largeur remarquable. Vif, vineux, mais aussi riche de fleurs et de fruits jaunes ce champagne est noble, puissant, large et de grand plaisir. On se régale sans se lasser avec ce beau champagne. L'effet magnum joue à plein, donnant de l'opulence à ce jeune Salon. Les plus beaux accords sont avec le gouda truffé très doux et avec l'anchoïade bien grasse et puissante. Mais le goût seul le plus enthousiasmant est celui de fines tranches de betteraves blanches cuites à la vapeur et ointes d'huile d'olive.

Pour le repas nous avons des côtelettes d'agneau épicées aux herbes de Provence, avec de merveilleuses petites pommes de terre. Le **Vega Sicilia Unico 2004** a un nez intense qui annonce ses richesses. En bouche, deux mots s'imposent à moi : gloire et fraîcheur. Le vin est riche, typé, avec une belle profondeur sur des notes de cassis et de truffe. 'En même temps', comme on dit au sommet de l'Etat, il a une fraîcheur extrême avec des notes de fenouil et légèrement de menthe. La première bouteille de ce beau vin espagnol avait été ouverte à 17 heures et la deuxième à 20 heures, que nous buvons vers 23 heures. Pour moi, la seconde est plus agréable car plus fraîche mais mes enfants préfèrent la première. Des goûts et des couleurs...

Le dessert comporte un gâteau à la fraise apporté par un invité et un cake au citron fait par ma femme. Pour ces deux pistes gustatives très disparates, j'ouvre un **Champagne Piper-Heidsieck Brut Extra 1962**. Le bouchon vient facilement et entier. Son étiquette porte une mention originale : « marchandise destinée aux avitaillements de navire » et au-dessus d'elle un dessin succinct de bateau. Qui saurait expliquer cette mention ? Le nez du champagne est discret et la bulle est bien active dans le verre. La couleur est très ambrée. Ce champagne est évidemment d'une maturité forte et se distingue par une superbe acidité qui va lui permettre de trouver un bel accord avec le cake au citron. Il faut être familier des champagnes anciens pour bien apprécier ce champagne. Mes enfants et moi l'adorons. Dans le classement final, on peut hésiter entre le champagne Salon et le Vega Sicilia Unico. J'aurai une petite préférence pour le champagne à la belle opulence. Les discussions se sont poursuivies bien tard dans la nuit.

Un horticulteur spécialisé dans les arbres à fruits et les plantes odoriférantes vient dîner à la maison. Il a apporté avec lui un vin rosé comme cadeau. Je lui propose de boire du champagne, mais il préfère un vin rosé aussi est-ce son vin que nous allons goûter. Le **Château du Galoupet Côtes de Provence rosé 2016** est d'une couleur claire. Le nez montre qu'il est très jeune. En bouche il affiche

évidemment sa jeunesse. Il est très brut de forge, mais progressivement je vais apprécier son aptitude à délivrer une belle palette gustative. Nous visitons notre jardin où l'horticulteur reconnaît des plantes qu'il a fournies à ma femme et nous croquons des feuilles et des herbes qui donnent au rosé de jolies vibrations. Nous poursuivons avec de petites sardines et de l'houmous constellé de grains de grenade avec lesquels le rosé est toujours aussi charmant.

Pour des camérones j'ouvre un **Château de Pibarnon Bandol rouge 2001** qui est extrêmement plaisant et riche, avec des suggestions de garrigue, une belle rápe et un grain puissant. Une tarte aux mirabelles conclut ce repas simple et agréable ce qui n'a pas mis un terme aux conversations passionnantes avec un amoureux de la nature qui connaît son sujet.

Un ami de ma fille cadette voulait prendre un train à Bordeaux le jour où la gare Montparnasse est hors service. Tout s'est ligué pour empêcher les voyageurs de quitter leur point de départ. La SNCF n'a pas besoin de grévistes pour se mettre à l'arrêt car la vétusté de ses équipements lui permet d'être plus forte qu'eux. Après plusieurs solutions proposées qui toutes ont avorté, Laurent, excédé de l'ambiance qui règne en gare décide de prendre un train vers Marseille. C'est l'occasion de faire un détour par notre maison puisque ma fille vient de nous rejoindre avec ses enfants.

Après une journée passée le plus souvent dans la piscine tant il fait chaud, c'est l'heure de l'apéritif. J'ouvre un **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle magnum sans année** que j'ai en cave depuis plus de huit ans sans doute. Le parfum du vin est très intense, la bulle est active et fine, et le champagne affiche d'emblée sa noblesse. Il est très vineux, mais il est aussi très romantique avec des suggestions de fleurs blanches. Je l'adore. Il est profond, de belle longueur et son long passage en cave ainsi que le format magnum lui donnent une personnalité très affirmée.

Nous l'essayons sur des fleurs comestibles aux parfums très forts qui l'excitent opportunément. De petites sardines, du jambon Pata Negra, et du Gouda à la truffe lui permettent de faire jouer son charme. Fort curieusement, aux deux tiers de la bouteille, des notes de noix et noisettes se substituent aux fleurs blanches et en un instant le charme s'éteint. Mais ce fut passager, le champagne reprenant sa grâce romantique. Ma fille l'a senti comme moi. Que s'est-il passé fugacement, je ne sais pas.

Laurent étant de 1973, c'est l'occasion d'ouvrir à nouveau un **Champagne Charles Heidsieck La Royale 1973** à la très jolie bouteille aux courbes lascives. Le bouchon se brise à l'ouverture. La bulle est rare mais extrêmement fine. Ce qui me frappe c'est l'énergie de ce champagne. Il a une force indestructible et des complexités infinies. Il est plus viril que le Grand Siècle.

Du fait de la chaleur nous avons surtout mangé des salades et la tarte aux mirabelles faite par les petits-enfants a accompagné la fin de ce très bon 1973.

Amicales salutations de François Audouze