

Déjeuner chez moi avant mon départ vers le sud, premier dîner dans le sud, déjeuner au restaurant L'Hemingway à La Londe des Maures, déjeuner au restaurant La Cabro d'Or avec dégustation de vins de la galaxie Reynaud / Rayas et un match entre deux Salon 1997.



Aimable confrontation entre deux **Cuvée Grand Siècle Laurent-Perrier** séparées probablement de cinquante ans.

Le lendemain du déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur, je reçois à déjeuner ma fille cadette et une nièce de ma femme qui va se rendre dans notre maison du sud le lendemain. Ma fille a préparé des plats vegan et j'ouvre un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 2007**. Ce champagne est fort agréable et frais, mais je mesure l'in vraisemblable différence qui existe entre les champagnes anciens que j'ai bus hier, de 1973 et 1961, et ce jeune champagne. La divine complexité est chez les champagnes anciens. Amateurs mes frères, faites vieillir vos champagnes. C'est un investissement au rendement gustatif assuré.

Dans la nuit, une incroyable tornade s'est abattue sur la région parisienne, faisant voler les chapeaux des cheminées de ma maison. J'ai eu peur.

Ça y est, c'est le jour du départ vers le sud. Là-bas, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté, dirait Baudelaire. Le premier soir, j'ai envie de manger du caviar avec deux champagnes, un jeune et un vieux de la même maison, pour vérifier encore si mon amour pour les champagnes anciens est justifié. J'ouvre un **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle très récent** dont le fort pschitt et le bouchon qui se gonfle dès qu'il est retiré montrent sa jeunesse.

J'ouvre aussi un **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle** que j'estime des **années 60** ou début des années 70 ce qui est confirmé par l'absence de pschitt et le fait que le bouchon ne veut pas sortir, le haut se déchirant et le bas ne venant qu'au tirebouchon.

Nous commençons par des fraises fraîches qui sont délicieuses sur la fraîcheur du jeune champagne. Une poutargue bien moelleuse et délicieuse se conçoit bien avec le jeune mais l'ampleur du champagne ancien, à la couleur ambrée et au charme infini trouve un écho supérieur avec le gras de la poutargue.

Le caviar osciètre forme un bel accord avec le jeune, mais le champagne ancien décuple le plaisir. Ce champagne ancien est dix fois plus complexe, dix fois plus large et dix fois plus gourmand. La question est donc réglée, sans appel possible, le bonheur est avec les champagnes anciens.

Avec un camembert Jort à l'affinage idéal, le mariage est voluptueux avec le champagne ancien. Cela ne veut pas dire que le champagne jeune serait sans intérêt. Il est un beau champagne romantique, mais le plus vieux est flamboyant. Il me semble que les amateurs de vins qui ont la faculté de faire vieillir des vins – ce qui est hélas de plus en plus rare - devraient en priorité réserver un espace important aux champagnes, car l'effet du vieillissement est beaucoup plus important que pour les autres vins.

Le lendemain, nous nous rendons avec notre nièce au **restaurant L'Hemingway à La Londe des Maures**, restaurant installé sur une jolie plage et décoré avec goût. On y mange bien car les produits sont bons. J'ai décidé de ne pas boire sauf de la bière mais je me rattraperai lors d'une prochaine visite en ce lieu que j'apprécie.

Ça y est, les vacances sont lancées.

L'histoire commence il y a deux ans et demi. **Frédéric** est dans un TGV. Il est amateur de vin, il en vend et organise des événements sous le nom de « **Grand Cru Wine Consult** ». Il lit la revue Vigneron où j'écris une page, parfois deux, depuis des années et en bas de mon article il y a mon adresse mail. Dans le train il m'écrit un mail et nous commençons à converser par mails.

Récemment, il m'annonce qu'au **restaurant La Cabro d'Or** il y aura un déjeuner avec dégustation de vins de la galaxie Rayas / Reynaud en présence d'**Emmanuel Reynaud**. L'idée de rencontrer ce vigneron qui fait des vins de grand renom me plaît, aussi, après avoir payé ma participation, j'annonce à Frédéric que j'apporterai un vin de ma cave. Dans mon idée, si nous sommes répartis en deux tables, j'offrirais à ma table le Salon 1997 que j'ai prévu de prendre. Mais Frédéric, songeant à mettre ses convives à égalité, téléphona à Didier Depond président de Salon qui lui mit à disposition un autre Salon 1997.

Lorsque j'arrive au restaurant, il y a déjà des membres du club. L'idée qui vient à l'esprit est de comparer les deux Salon. L'un est de ma cave, reçu au moment où le champagne a été commercialisé. Le champagne a été livré dans mon ancienne cave, a été transféré dans ma nouvelle cave parisienne, puis transporté dans ma première cave du sud, puis dans ma deuxième cave du sud. La bouteille de Frédéric vient directement des caves de Salon et c'est certainement un dégorgement récent.

Comme je m'y attendais je n'arrive pas à déboucher ma bouteille car le bouchon est trop serré dans le goulot. Chez moi j'utilise un casse-noix mais ici il n'y en a pas. C'est **Gilles Ozzello**, le sommelier historique de l'Oustau de Baumanière qui arrive à le tirer. L'ouverture fait un beau pschitt.

Le **Champagne Salon 1997** de ma cave a un nez absolument superbe et en bouche, ce qui frappe, c'est l'épanouissement merveilleux de ce champagne. Il est puissant mais agréable, cohérent, noble, d'un raffinement enthousiasmant.

J'arrive à ouvrir le **Champagne Salon 1997** ajouté par Frédéric ce qui montre bien que l'embouteillage n'a pas été fait à la même période. Le pschitt est beau et le bouchon est très jeune. C'est un beau 1997 mais sur tous les compartiments du jeu, il joue moins bien que le premier. Il y a une cohérence dans le premier qu'on ne retrouve pas dans le second. On ne peut pas tirer des leçons de cette expérience

qui auraient valeur de loi, mais j'en retiens une qui est que les champagnes sont des vins solides que les transports n'usent pas autant que certains l'imaginent.

J'ai une passion certaine pour Salon 1997 et celui que j'ai apporté fait partie – de mémoire – des plus grands 1997 que j'ai bus.

Pendant l'apéritif et en attendant de tous les convives qui arrivent en chapelet, je raconte des anecdotes en répondant aux questions qui me sont posées. L'ambiance est particulièrement amicale.

Comme il fait soif en attendant les derniers arrivants, on débouche le **Champagne Baumanière blanc de blancs Grand Cru, cuvée Jean-André Charial**, direct franc et bien agréable à boire.

Nous passons à table et contrairement à ce que j'imaginai nous sommes répartis en six ou sept tables de quatre ou cinq et non pas en deux tables comme je le supposais. Les participants sont de tous âges, de toutes occupations mais sont tous sympathiques, souriants et amoureux des vins.

Le menu réalisé par le chef **Michel Hulin** est : langoustines mi-cuites dans leurs carapaces, huile d'olive vanillée, mangue verte et betterave, vinaigrette safranée / dos de loup cuit lentement, fenouil au confit de citron et tomates séchées, crumble au vieux parmesan / agneau confit et caramélisé à la broche, feuille à feuille de pomme de terre à l'ail noir, pain soufflé à l'anchoïade / assiette de fromages / zéphyr de pamplemousse au gin, écume aux éclats de meringue et coriandre / meringue croustillante, crème légère vanille, confit de fraises, fraises fraîches et sorbet aux herbes.

Le **Domaine des Tours, Vin de pays de Vaucluse blanc Clairette 2016** est tout jeune, tout frêle et je le trouve très sympathique. Il porte en lui une belle émotion liée à sa jeunesse et à sa vivacité. L'accord avec les délicieuses langoustines est idéal.

Les Tours Grenache blanc, Indication géographique protégée Vaucluse 2016 est un vin totalement opposé au précédent. L'un était gracieux, celui-ci est guerrier, offensif, voire trop. Sur le loup, il aurait fallu beaucoup moins d'énergie. Le vin se calmera sans doute dans quelques années mais pour l'instant, je n'en profite pas.

Nous allons nous livrer à une dégustation à l'aveugle mais limitée puisque nous savons de quels vins il s'agit. Les verres sont numérotés 1 et 2 et les vins sont : Pignan et Rayas du même millésime, 2006. Je connais Rayas et je n'ai pas eu l'occasion de goûter Pignan.

Le premier vin a un parfum à se damner. Quelle magnifique évocation. En bouche, il est délicieux, extrêmement bourguignon. J'adore ce vin. Je ne me prononce pas encore mais on sait que Rayas a la réputation d'être le plus bourguignon des Châteauneuf-du-Pape.

Le deuxième vin a un nez très faible, fermé. En bouche ce qui frappe c'est la grande richesse de vin, mais d'un vin fermé. On sent le potentiel que le vin refuse de délivrer. Alors, il me semble que le deuxième est Rayas et cela est confirmé.

Le **Pignan Châteauneuf-du-Pape 2006** est merveilleux en ce moment. Dans quelques années le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2006** lui passera devant. C'est un grand vin mais qui ne s'exprime pas assez. Emmanuel Reynaud qui n'est pas venu avait prévu un Rayas 2007 et avait changé pour 2006, croyant qu'il s'exprimerait mieux. Ce ne fut pas le cas.

Vient maintenant une expérience amusante. On met sur table des verres déjà remplis. Les verres sont opaques et l'on ne peut pas voir la couleur. Je sais qu'on peut facilement se tromper dans cet exercice, mais pour moi, le nez exclut un rouge. Je réponds donc blanc. En fait c'est un rosé. Il est extrêmement simple mais ne laisse pas indifférent. Et sur le dessert, l'acidité des fruits a joué le jeu avec cet étonnant **Paris Vin de table rosé 2013** qui titre quand même 14°. Original il a sa place sur les tables d'été.

L'un des sponsors du club met à disposition de ces dégustations des verres dont, comme il se doit, il vante les qualités, et il présente un autre de ses cadeaux, un **Champagne Rémi Leroy jéroboam dégorgé en 2019**, fait de 45% de chardonnay et le reste en pinot noir (si j'ai bien lu), et qui comporte des champagnes de 2014 et 20% de champagnes de réserve. Le terroir est de la Côte des Bar. On sent

tout de suite que l'effet jéroboam joue à plein, car le champagne a une rondeur qu'il n'aurait pas naturellement. J'aime beaucoup sa fluidité. Il n'est pas très complexe, mais il se boit avec plaisir.

Que dire de cette dégustation ? Frédéric est extrêmement sympathique et les membres de tous âges de Grand Cru Wine Consult sont tous souriants, accueillants et amoureux des vins. J'aurais évidemment préféré qu'Emmanuel Reynaud tienne son engagement, mais Gilles Ozzello, si compétent sommelier et puits de sciences a su captiver chacun. J'ai rencontré des vigneron amis, ce qui fait que je suis ravi de ce déjeuner et de cet après-midi.

Il est de tradition que mon vote couronne un vin que j'ai apporté. Je sais, c'est mon côté mère poule qui adore ses petits, mais c'est comme cela. Donc mon vote sera : **1 – Champagne Salon 1997, 2 - Pignan Châteauneuf-du-Pape 2006, 3 - Domaine des Tours, Vin de pays de Vaucluse blanc Clairette 2016, 4 - Parisy Vin de table rosé 2013**, et j'ajouterai quand même car c'est un grand vin : **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2006**.

Longue vie à ce sympathique club de dégustation.

Amicales salutations de François Audouze