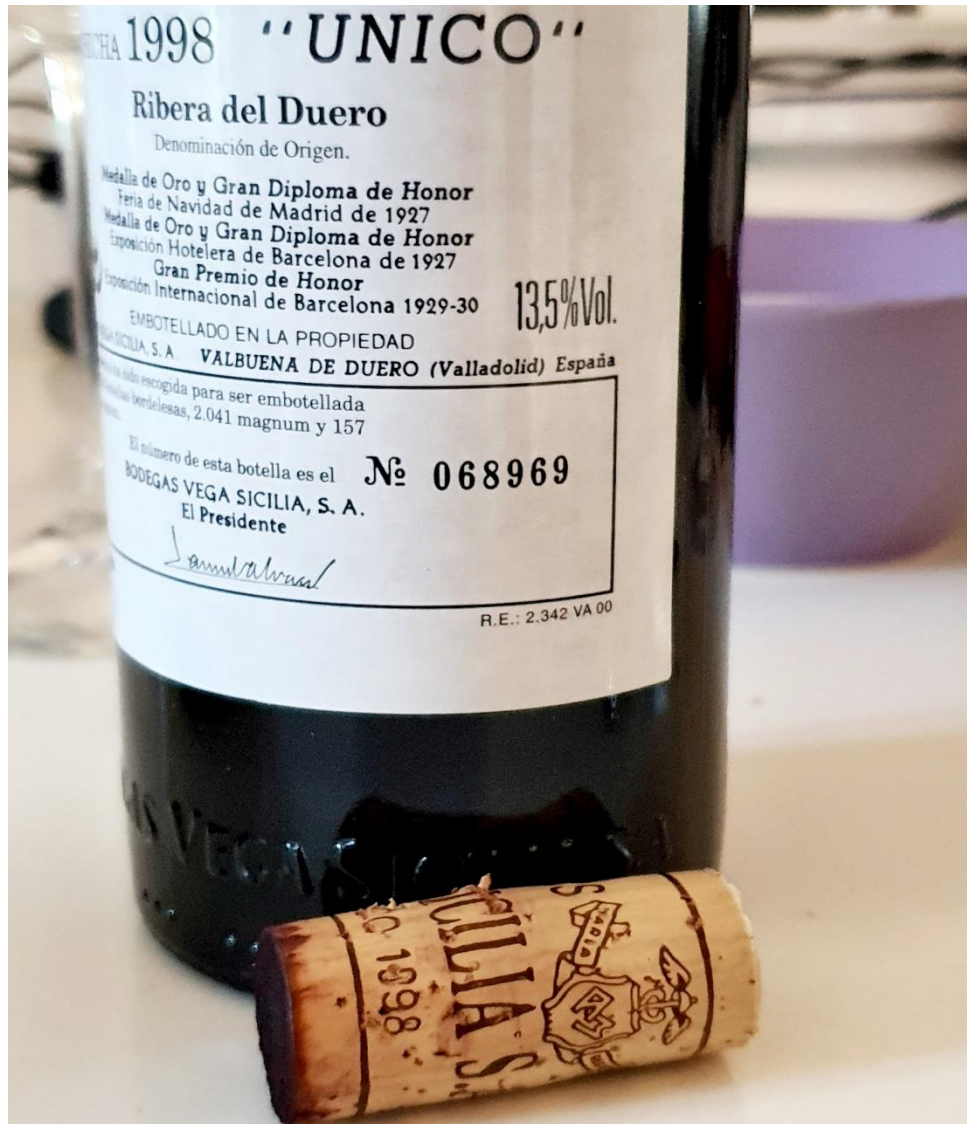




wine-dinners

Une succession de repas de famille avec enfants et petits-enfants, un déjeuner au restaurant l'Aventure et un autre au restaurant BOR, et de nouveaux repas de famille.



Ce **Vega Sicilia Unico 1998** est encore d'une folle jeunesse. Tant mieux !

Nous recevons dans le sud des amis du monde de la restauration. Elle est cuisinière et cuisine remarquablement. Son mari faisait équipe avec elle en dirigeant la salle et la sommellerie. Ce sont des gourmets connaisseurs.

Pour préparer leur venue je suis allé faire des emplettes chez notre boucher-traiteur ami. Sa boutique jouxte celle d'un marchand de vins que je vais saluer. Nous bavardons et je lui demande s'il a fait des découvertes. Il me suggère de prendre un Champagne Roger Coulon. Pourquoi ne pas l'essayer avec ces amis ?

L'apéritif consiste en une délicieuse tarte aux oignons (du jardin) préparée par mon épouse, dont l'avantage est que les saveurs sucrées de l'oignon vont convenir au **Champagne Roger Coulon Heri-Hodie Premier Cru Extra Brut dégorgé en janvier 2021** qui est fait de pinot meunier dont 90%

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

sont des vins de la réserve perpétuelle. La surprise est agréable car le champagne dosé à trois grammes n'a pas le caractère abrupt des extra-bruts. Il est bien construit, droit, agréable à boire et la suggestion du caviste se révèle pertinente. Ce champagne est même élégant.

Le menu préparé par mon épouse est : foie gras / poulet cuit à basse température / camembert Jort / gâteau au citron / gâteaux noisettes café.

Sur le délicieux foie gras préparé par ma femme je sers un **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en avril 2018**. Le parfum de ce champagne est incroyable. On pourrait passer des heures à le sentir. C'est fou. Et bien sûr on mesure le fossé qui sépare ce champagne du précédent. Mais ça ne déprécie pas le Roger Coulon. Le champagne Selosse est incroyablement équilibré, intense et beaucoup plus civilisé que d'autres Substance. Cette gentillesse de ton n'est pas une habitude des champagnes Selosse. Je pense que celui-ci est probablement l'un des meilleurs Substance que j'aie bus.

Le poulet à la chair blanche est fondant tant il est cuit à la perfection. Le **Rimauresq Côtes de Provence 1985** a été ouvert plus de quatre heures avant le déjeuner. Son parfum exhalait la garrigue. Ce vin est une récompense. Le parfum maintenant est large, civilisé, doux, tout en annonçant un vin puissant. En bouche c'est un miracle. Il y a bien sûr la garrigue et le romarin mais si on oublie ces signaux, il a tout d'un grand bourgogne, noble, équilibré, dans un état de perfection absolue. L'âge sourit aux Côtes de Provence et particulièrement à ce Rimauresq. On pourrait dire qu'il s'agit d'un vin parfait, car tout est assemblé et cohérent et il est inimaginable qu'il puisse être meilleur. L'accord du vin rouge avec le camembert Jort parfaitement affiné est irrésistiblement grand.

Pour le dessert, j'ouvre un **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle des années 60** qui, comme les autres du même âge, a un bouchon qui se cisaille, la lunule inférieure étant enlevée au tirebouchon. De couleur ambrée il a une bulle rare mais un joli pétillant. C'est un vin rond de plaisir. Doux, plein de charme, il accompagne bien les desserts.

Mon classement est : **1 – Rimauresq 1985, 2 – Substance de Selosse, 3 – Grand Siècle années 60, 4 – Champagne Roger Coulon**. Les deux premiers de ce classement sont tout-à-fait exceptionnels, au sommet absolu de leur art. Beau déjeuner d'amitié.

Sur la plage du port il y a un **restaurant** qui s'appelle **l'Aventure**. On y déjeune les pieds dans le sable et la tête protégée du soleil par des canisses.

La proximité du port des pêcheurs permet au restaurant d'offrir de beaux poissons. Je partagerai avec ma nièce une daurade rose accompagnée d'un aioli puissant.

J'ai commandé un **Champagne Ruinart Blanc de Blancs sans année** qui n'a pas la complexité des champagnes anciens mais joue bien son rôle pour faire de ce repas avec quatre enfants un moment de joie estivale. Ce restaurant au service impeccable est une belle étape de vacances.

La maison du sud se remplit d'enfants et de petits-enfants. A l'apéritif il y a des chips à la truffe et d'autres chips que l'on trempe dans une crème originale à la betterave et au raifort.

Pour un anniversaire, j'ouvre un **Champagne Dry Monopole Heidsieck & Co 1955**. Le haut du bouchon a une cape déchirée très sale qu'il faut nettoyer avant de tirer le bouchon. Le bouchon parfaitement cylindrique vient facilement, d'un liège de grande qualité. Il n'y a pas de pschitt, pas de bulles, mais le pétillant est sensible en bouche. La couleur est ambrée et belle. Ce champagne est large, plein et extrêmement rassurant. Il met des sourires sur nos visages. Il a acquis une maturité sereine et n'offre que du plaisir. Sur des tempuras de fleurs de courgettes, c'est un régal.

Nous retournons au **restaurant l'Aventure** pour manger de beaux poissons. Il n'y a plus de Champagne Ruinart, car nous avons pris la dernière bouteille. Le **Champagne Piper-Heidsieck cuvée brut sans année** est moins enthousiasmant que le Ruinart. Mais au bord de l'eau, on le boit avec plaisir. On est en vacances !

L'allocution du Président de la République le 12 juillet m'a pris de court comme un passing-shot. Entendre un tel aplomb pour dire que tout était sous contrôle, que la terre entière nous envie et que

nous avons fait mieux que les autres pays dans tous les domaines, ça m'a laissé sans voix. Je n'ai pas écouté la fin de son allocution car elle faisait un peu trop campagne électorale. Alors, il fallait quelque chose pour me remonter. J'ai choisi un **Domaine de Terrebrune Bandol 1997**. Quel bonheur, quelle fraîcheur. Le nez est un rêve de garrigue. En bouche le vin est frais et velours. Après le discours présidentiel, je l'ai trouvé charmant, typique de son terroir, mais il y a quand même un manque de profondeur et de richesse. Il est aérien et c'est ainsi qu'il faut le lire.

Le lendemain, pour un autre anniversaire, j'ouvre un **Vega Sicilia Unico 1998**. Depuis quelques années, j'ouvre les vins jeunes et riches de fruits au dernier moment, au plus près de leur service, afin que les premières gorgées offrent l'éclosion de ces vins. Et l'effet sur moi est spectaculaire. Car la première gorgée est un feu d'artifice de fruits noirs qui part dans toutes les directions de saveurs. Ça virevolte dans ma tête. Le vin est riche, fruité, gouleyant et sa jeunesse est bien structurée. C'est un vin de pur plaisir. Lorsqu'on dépasse la moitié de la bouteille, le vin est toujours aussi jeune et entreprenant mais sa démarche est plus ordonnée. Il n'est plus le feu follet qui m'enthousiasme. Ce Vega Sicilia Unico est un vin puissant que j'apprécie au plus haut point, et ses premiers moments débridés me ravissent.

Avec ma fille cadette une envie d'apéritif se fait sentir. C'est le moment d'ouvrir un champagne que je chéris, un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** qui doit dater de la fin des années 80 et début des années 90. Le bouchon vient entier, parfaitement cylindrique mais très court. Ce Krug me gratifie d'un pschitt vigoureux, ce que je n'attendais pas. La robe est belle, d'un léger ambre tendant vers le rose. La bulle est bien présente.

Le nez est agréable et subtil. En bouche ce qui me frappe c'est une acidité supérieure à ce qu'elle devrait être. De ce fait le vin est resserré et n'a pas l'opulence et la largeur qui font son charme. Nous l'aimons, car il est noble et subtil, mais il n'atteint pas le charme qu'il est capable d'offrir. Il faudra vérifier sur une autre bouteille ce grand champagne.

Nous avons de beaux souvenirs de déjeuners au **restaurant BOR**, directement sur la mer, juste après le port d'Hyères. Il y avait des cigales de mer, des gambas superbes et je commandais quasi systématiquement du Cristal Roederer. Le propriétaire a vendu juste avant l'apparition du Covid, ce qui dénote un sens inné de l'opportunisme. Nous y allons et avons une jolie table à moins de trois mètres de l'eau. Il n'y a plus de cigales, plus de gambas, mais il y a toujours Cristal Roederer, que je commande avant même d'avoir choisi le menu. Nous prenons ma femme et moi chacun une daurade et en entrée, je prends tomate mozzarella. Quand mon entrée arrive, je vois une tomate qui ressemble à s'y méprendre à une tomate d'hiver, sans couleur et insipide, alors que nous sommes au cœur de la saison des tomates.

La daurade est très correcte. Le **Champagne Cristal Roederer 2012** a une couleur très pâle. Dès le premier contact, je suis conquis. Ce champagne est élégant, solide, bien construit et donne à chaque gorgée un sentiment d'excellence. Il me semble que ce champagne est promis à un bel avenir. Il est délicieux sur des olivades, sur la mozzarella et sur le poisson. Il accompagne élégamment un dessert au chocolat réussi. Nous avons ravivé les souvenirs de ce restaurant, mais nous avons perdu le fil qui nous y rattache. A eux de faire l'effort. Ce champagne m'a ravi ainsi que ce moment avec mon épouse.

Après un faux mouvement, je sens une déchirure dans un genou, qui me fait atrocement souffrir. S'enchaînent à la suite une consultation d'un ostéopathe, du médecin qui me suit, qui s'inquiète du gonflement anormal de ma jambe. Bas de contention, bardée de médicaments et examen en hôpital pour vérifier si j'ai une phlébite. Je n'en ai pas, ce qui malgré la souffrance me pousse à ouvrir un **Champagne Salon 1997**. Comme il est d'usage avec ce millésime, j'ai besoin d'utiliser un casse-noix pour faire tourner le bouchon qui refuse obstinément de se détacher du goulot. Le bouchon est en fait trop long. Le pschitt est vif, et le champagne est un Salon que j'adore. Vif, dynamique, précis et cinglant, il est le Salon idéal. A chaque fois que je bois ce 1997 je me souviens du jour où Didier Depond a fait à Paris la présentation officielle du Salon 1997. Sur l'instant, j'ai eu un léger doute, que j'ai exprimé à Didier Depond qui m'a répondu : « tu verras ». Il avait bien raison car maintenant, ce Salon est absolument idéal.

A la suite de cette soirée avec des souffrances qui ne devraient pas exister dans le monde que je rêve, les vins se sont succédé au fil des visites des enfants et petits-enfants. J'ouvre un soir un **Champagne Dom Pérignon magnum 1998**. Lorsque le millésime 1998 est apparu, il n'a pas suscité un engouement très marqué, car il faisait suite au superbe 1996 et il allait assez rapidement être dépassé par le 2002. Il était d'ailleurs assez neutre. Mais le temps fait son œuvre et le format joue aussi pour donner à ce champagne des qualités certaines. Je l'ai aimé car il représente tout ce que l'on attend d'un Dom Pérignon classique et équilibré.

Mon fils sait que ma fille cadette adore les vins du domaine Didier Dagueneau aussi a-t-il acheté dans la boutique de vins qui jouxte celle de notre boucher-traiteur favori deux vins blancs pour le dîner. Le **Pur-Sang Domaine Didier Dagueneau 2018 par Louis-Benjamin Dagueneau** est un beau vin bien fait, mais j'ai vraiment trop de mal à apprécier de tels vins si jeunes, qui n'ont pas encore atteint la largeur qui les rendraient plaisants.

Il en est de même du **Côtes de Provence Clos Cibonne Tibouren Cuvée Prestige Caroline rosé 2020**, vin que j'adore car c'est un des plus beaux rosés typés que l'on puisse déguster, mais là franchement, c'est comme manger des fraises vertes, je ne pourrai pas m'y faire. Aussi ai-je décidé que le lendemain, nous goûterions de « vrais » vins blancs.

Nous commençons notre dîner avec en apéritif un **Château Salon magnum 2002**. Ce champagne a gagné en largeur, en précision et le format magnum le rend plus confortable. C'est un grand champagne bien construit. Sur une rilette de porc, il est parfait.

Le **Silex Domaine Didier Dagueneau Blanc fumé de Pouilly 2014 par Louis-Benjamin Dagueneau** montre un écart sensible par rapport au Pur-Sang d'hier, car le temps a fait son œuvre. On sait que le Silex a une minéralité exacerbée qu'on adore, mais je l'ai trouvé un peu strict et un peu monolithique.

La merveilleuse surprise vient du **Chablis Grand Cru La Moutonne Domaine Long-Dépaquit Albert Bichot 2002**. Ce vin est dans une forme éblouissante, joyeux, large, fruité, complexe, équilibré et parfait. Quel vin de plaisir ! Sur des soles, il a brillé.

Dans ce dîner je classe en premier l'éblouissant Chablis, puis le séduisant Salon et enfin l'enfant terrible Silex.

Amicales salutations de François Audouze