

Dîner de Rimauresq après la visite au domaine Rimauresq, troisième dégustation des vins de ce domaine, accueil d'amis du 15 août, déjeuner de fruits de mer, et déjeuner chez des amis, préparatoire du repas du 15 août.



Magnifique **Château Certan 1918** qui, à 105 ans, montre une jeunesse et un fruit éblouissants.

C'est un dîner impromptu qui s'est organisé après la visite au domaine Rimauresq. Nous avons dégusté plusieurs vins de 2020 à 1985 et le régisseur, Pierre Duffort, nous avait donné les bouteilles pour notre dîner. Nous sommes allés chez notre boucher pour prendre quelques fromages.

J'ouvre un **Champagne Delamotte 2004** qui fait un très beau pschitt. La bulle est très active et le champagne est clair, signe de jeunesse. On n'est pas au niveau de Salon bien sûr mais ce champagne a atteint une belle maturité et se montre très agréable.

Sur une andouille de Guémené, plutôt douce, le champagne se montre agile et pointu. Sur un camembert Jort, il devient encore plus vif. C'est un champagne de belle réussite.

La dégustation se fera entre : **Rimauresq 2016, R. de Rimauresq 2001, Rimauresq 2017, Rimauresq 1990, 1988, 1986 et 1985**. Je ne prendrai pas de notes mais nous voterons tous en fin de repas.

Les vins sont beaucoup plus épanouis que lors de la dégustation car ils ont bénéficié d'une aération salubre. Et le fait de les boire à table les met nettement plus en valeur.

Nous mangerons des caillettes, des pommes de terre à la truffe et à la crème et des fromages, dont un Epoisses tellement mûri qu'il réveillerait un mort.

Le 2017 et le 2001 se montrent extrêmement brillants dans leur état de vins jeunes. Le plus faible des anciens est le 1986. Les trois autres sont très grands.

Quatre vins se distinguent des autres très nettement. Le vote du consensus sera : **1 – 1985, 2 – 2001, 3 – 1990, 4 – 2017**. Mon vote diffère à peine. J'ai juste mis le 2017 devant le 1990 car la jeunesse brillante de ce 2017 méritait mes encouragements.

Au domaine, 1990 était préféré. A ce dîner, le 1985 plus solide et plus adapté aux saveurs des fromages et plats passe devant le 1990. L'accord le plus magique est celui de l'époisses avec le 1985.

Les Rimauresq de plus de trente ans sont remarquables, mais le 2001 et le 2017 montrent que ce vin est capable de briller dans sa jeunesse.

Ce dîner improvisé a été joyeux et amusant tant on passait d'un vin à l'autre. Nous avons tous en mémoire un moment de grand bonheur passé au domaine, avec la gentillesse de ceux qui nous ont reçus.

On pourrait croire que ces dégustations de **Rimauresq** ont une fin, mais pas du tout, il y a un chapitre 3. Nous approchons du 15 août et dans le sud c'est un moment privilégié pour recevoir des amis et ouvrir de grandes bouteilles.

Des amis arrivent chez nous deux jours après notre visite au Domaine Rimauresq. J'ai gardé les vins qui restaient dans notre salon dont la température est assez fraîche mais non climatisée. Nous allons goûter ce qui reste sur une caillette et une terrine briochée.

Le 1985 a gardé de sa majesté. Il est solide et gaillard. A côté de lui, le 1990 est tout en élégance. Son parfum de garrigue est délicat et son parcours en bouche un délice. Le 1990 avait terminé premier au domaine, seulement troisième au dîner. Le voilà en passe de redevenir premier.

Le 2017 est devenu plus discret, moins tonitruant et c'est le 2001 qui va créer une immense surprise. Son nez de cassis est explosif. Le vin puissant est généreux et le finale de menthe évoque tout ce que j'aime en Vega Sicilia Unico. Quelle belle surprise.

Les 1998 et 1986 sont toujours typés, garrigue et plénitude, mais ils attirent moins notre attention que précédemment.

Les trois qui se montrent exceptionnels sont **1990, 2001 et 1985**. La logique serait de classer 1990, 1985 et 2001. Mais j'ai été tellement surpris par ce 2001 que je le mettrais volontiers premier.

Ces trois expériences avec les mêmes vins montrent que selon les circonstances les vins pourront offrir des fulgurances différentes. Mais la grande leçon c'est que les Côtes de Provence de plus de trente ans sont d'une dimension nettement plus riche. Et fort heureusement les 2017 et 2001 ont montré que les jeunes aussi ont des choses à dire. Bravo Rimauresq.

Lorsque des amis viennent pour les événements autour du 15 août, il est d'usage que je les accueille en ouvrant un magnum de champagne Salon. Cette année, ce sera un **Champagne Salon magnum 1999**. D'emblée le nez est impressionnant tant il est riche et pointu. Il annonce la grandeur du vin.

En bouche, c'est un seigneur, au message tranchant, comme projeté par une catapulte. Ce champagne a la jeunesse, le charme et l'élégance d'un très grand champagne. Nous avons grignoté de façon

apéritive, sans faire un vrai menu. De toutes les saveurs que nous avons rencontrées, c'est le camembert Jort qui a excité le plus intimement le Salon, lui donnant une vivacité plus marquée.

Ce Salon 1999 ne cesse de s'épanouir au fil des ans. Il m'émeut plus que des millésimes plus sacralisés.

Le soir, voulant guetter les étoiles filantes dans un ciel étoilé, nous avons vu passer un train de satellites qui ont été lancés en milliers par une fusée de SpaceX, et quand on ne sait pas ce que c'est, on est pris d'une vraie stupeur.

Le lendemain, à J-2 du 15 août, le repas est un plateau de fruits de mer qui comprend des huîtres Gillardeau numéro trois, des huîtres normandes bien grasses, des bulots, de gigantesques crevettes d'un format proche des camerones et des langoustes.

Pour ce plateau, j'ai choisi trois acteurs très différents. Le **Champagne Substance Selsosse dégorgé en juillet 2018** a un parfum d'une complexité infinie. Le goût est lui aussi kaléidoscopique. C'est un magnifique voyage dans l'univers génial de la famille Selsosse. C'est avec les huîtres, plutôt les plus grasses, et avec le corail des langoustes que le champagne s'exprime le mieux.

On est aux antipodes du Salon 1999 qui est direct et glorieux, alors que le Substance est un Fregoli aux multiples expressions toutes subtiles et déroutantes.

Le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 2007** est un vin large et épais, joyeux et entraînant. Il est glorieux, serein, parfait. Les bulots à la mayonnaise de grande qualité s'associent bien au vin de Bourgogne. Les camerones aussi.

Le **Clos de la Coulée de Serrant Mme A. Joly 1976** est un vin puissant au goût intense et original. On pense immédiatement qu'on aimerait l'associer à un Château Chalon pour confronter leurs goûts si particuliers. Ce vin presque énigmatique est idéal pour les langoustes. Sa qualité est telle qu'on comprend pourquoi Curnonsky a classé ce vin parmi les cinq plus grands vins blancs de France (et donc bien évidemment du Monde, dans son esprit).

J'aime beaucoup les Coulée de Serrant de la période de Mme Joly, une des raisons étant que ce vin demande à être bu lorsqu'il a plus de trente ans, comme les Château Chalon.

Je suis content d'avoir choisi des vins aussi disparates pour accompagner le plateau de fruits de mer. Le Chevalier-Montrachet est le vainqueur, suivi du champagne et du vin de Loire.

Nous avons fini les vins sur la terrasse dans le noir, pour essayer de voir le train de satellites dont le passage à la minute près est annoncé sur un site Internet. Nous l'avons vu, impressionnant et d'un aspect différent de la veille. Maintenant nous savons que c'est un train, mais c'est toujours aussi fascinant.

À J-1 du 15 août, nous allons **déjeuner chez des amis fidèles** de ces festivités depuis de longues années. Les téléphones ont fonctionné, notre amie discutant de ses recettes avec ma femme et notre ami discutant avec moi de ses choix de vins. Nous sommes face à la baie de Hyères par un temps splendide.

Un ami fidèle qui boit des vins introuvables pouvait se trouver dans la région en ce jour. Mes amis qui l'ont rencontré au dîner de mon anniversaire l'invitent volontiers. Florent vient avec de jolies pépites.

Les apéritifs de Muriel sont des œuvres d'art culinaire et d'une générosité sans borne. Le **Champagne Billecart-Salmon rosé magnum sans année** est très agréable, franc, simple et convient parfaitement. Il joue bien son rôle.

Un des amuse-bouche appelant un vin rouge, il me semble que le **Château Certan 1918** pourrait entrer en scène. Florent l'avait ouvert vers 10 h et comme il n'avait pas ses outils là où il séjournait, de nombreux débris de liège flottaient dans le liquide. Florent étant venu chez moi, j'ai vite extirpé les débris, avant que nous n'allions chez nos hôtes. J'avais senti un parfum envoûtant, riche et vif. Le voyage de 50 kilomètres avec des débris de liège n'a eu aucune influence sur le vin.

On le sert maintenant et nous sommes tous conquis par ce vin merveilleux. Un vin de 105 ans aussi brillant confirme ma théorie selon laquelle un grand vin ne décline pas mais s'installe sur un nouveau palier, correspondant à l'âge atteint. Il n'est donc pas question de se demander si ce vin décline mais de profiter de son palier de 105 ans. Force est de constater que c'est une réussite absolue. Ce vin a un fruit inimaginable. Il est rond, truffé, et s'exprime avec une élégance unique.

Le **Clos de la Coulée de Serrant Mme A. Joly 1976** est servi de nouveau aujourd'hui avec une crème de céleri aux truffes. Je le trouve brillantissime et très au-dessus de ce qu'il offrait hier. Il faudrait sans doute ouvrir de tels vins la veille. L'intensité du vin est remarquable. Il est tranchant et complexe comme hier. Son caractère énigmatique fait que je l'adore.

Le **Château Lynch Bages 1981** est intense, solide, truffé et se montre à un niveau supérieur à ce que j'attendais. C'est un grand vin.

Le **Château Vannières Bandol 1976** apporté par Florent est très rare car il y a très peu de bandols qui existent de cette époque. Le vin est très garrigue, profond et solide. Il a tellement de caractère que je l'ai adoré sur un Epoisses puissant. J'ai mis ce vin quatrième de mon vote mais il aurait pu être troisième.

Le **Champagne Comtes de Champagne 2006**, quand il avait été mis sur le marché, m'avait séduit par sa force de persuasion. Il a beaucoup plus de mal à m'impressionner aujourd'hui car il est encore trop 'brut de coffrage'. Il serait sage de le garder encore une vingtaine d'années car il a un potentiel de vieillissement certain.

Le repas a été exceptionnel. Mon classement des vins serait : **1 - Château Certan 1918, 2 - Clos de la Coulée de Serrant Mme A. Joly 1976, 3 - Lynch Bages 1981, 4 - Vannières Bandol 1976**. La plus belle surprise au-delà de l'exceptionnel Certan 1918, c'est la Coulée de Serrant, transcendée par rapport à la veille.

Au cours du repas nous avons proposé à Florent de faire partie du noyau dur des festivités du 15 août. Il sera avec nous l'an prochain si Dieu le veut.

Un grand événement, celui du 15 août, nous attend demain.

Amicales salutations de François Audouze