



Repas dans le sud avec mon fils, dîner au restaurant Tom Cariano, encore un repas avec mon fils et un repas d'anniversaire et dîner au whisky dans une grande villa de Saint-Tropez louée par Moët Hennessy.



Cet **Krug Grande Cuvée** le premier apparu après la fin des Private Cuvée est le plus prodigieux de tous.

Dans le sud, nous profitons de la visite de notre fils. Il a apporté des truffes d'été que ma femme va utiliser pour faire des œufs brouillés aux truffes. En se promenant dans la région, notre fils a trouvé un éleveur d'escargots et a acheté deux pots où les escargots ont deux présentations différentes.

Il me semble qu'un Dom Pérignon conviendrait à ce programme. Je vais chercher un 1978. Le bouchon se cisaille et j'extirpe difficilement la lunule inférieure. Le nez du champagne est de belle expression.

Au moment de l'apéritif, je sers le **Champagne Dom Pérignon 1978** qui n'offre aucune bulle. Sa couleur est d'un or orangé. En bouche, ce sont des évocations d'abricot et de mangue. C'est un peu comme un sauternes pétillant. Nous sommes donc en face d'un champagne dont l'expression est celle d'un champagne ancien. On a perdu la vivacité des champagnes jeunes, mais cette version du champagne offre d'autres plaisirs. Les escargots à l'ail et au pesto sont délicieux et forts. Le champagne s'accorde mieux des œufs brouillés à la truffe d'été.

J'ai l'idée de servir le **Tokaji Szamorodni Dry Hongrie 1947** qui avait été ouvert il y a cinq mois et sommeillait dans le réfrigérateur. Il est vraiment sec mais avec des accents doucereux, ce qui est idéal pour les escargots dans leur présentation.

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

Le Tokaji accompagnera aussi des petits gâteaux secs.

Le lendemain ma femme prépare la truffe d'été avec des pommes de terre à la crème. C'est de loin la meilleure association pour une truffe beaucoup plus discrète que la melanoporum.

Nous allons au **restaurant Tom Cariano** à deux pas de l'aéroport de Hyères. L'accueil est sympathique. On dîne dehors et l'espace est large et agréable. Nous sommes quatre, ma femme, mon fils et ma fille cadette. Je commande un Champagne Dom Pérignon 2010 pour fêter la présence de nos deux enfants.

Je prendrai des huîtres Marennes Oléron fines de claires n° 3 qui se montreront un compagnon idéal du champagne.

Il me semble qu'un carré d'agneau au romarin pourra faire équipe avec un vin qui me fait envie, un Clos Vougeot Grand Cru Domaine Louis Latour 2015.

L'apéritif commence, on nous sert le **Champagne Dom Pérignon 2010** à la belle bulle et au parfum engageant. Ce champagne est la définition de ce que Dom Pérignon doit être, charmant, bien construit et de belle ampleur en bouche. Les huîtres l'excitent avec bonheur. Je pense que ce champagne vieillira avec bonheur, sans limite de vie. Il n'a pas le prestige du 2008 mais il est dans la ligne historique de Dom Pérignon.

Le chef, heureux de voir que des amateurs choisissent de grands vins nous offre des toasts au carpaccio de thon rouge de Méditerranée. Un régal pour le Dom Pérignon.

Le **Clos Vougeot Grand Cru Domaine Louis Latour 2015** est d'une vivacité puissante et d'une forte personnalité bourguignonne. Il est fait pour la gastronomie. Nous nous régalons avec ce vin vif et intense, mais je ne peux m'empêcher de penser au Volnay Caillerets 1999 que nous avons bu deux fois au restaurant d'Alexandre Mazzia, qui, bien que Premier Cru, surpassé en émotion ce beau Grand Cru.

Le chef **Tom Cariano** fait une cuisine simple sur des produits de qualité. Le service a été excellent. Nous avons passé un excellent dîner.

Mon fils va partir demain aussi j'ai décidé d'ouvrir un champagne que j'adore au plus haut point. C'est un **Champagne Krug Grande Cuvée à l'étiquette olive**, qui est la première apparition de la Grande Cuvée qui remplaçait la Private Cuvée. Il a été mis sur le marché au début des années 80 et comporte des vins des années 70.

Le bouchon vient entier ce qui est très appréciable, et la grande surprise, c'est que le pschitt est d'une belle énergie. A cet âge, c'est rare.

L'apéritif consiste en des chips à la truffe d'été, des olives superbes, et d'autres gourmandises. Le premier contact avec le champagne est fascinant. Il offre la douceur, le fruit, l'élégance et ce qui s'impose, c'est le raffinement. On est au sommet de ce qu'un champagne peut offrir pour nous éblouir. Un champagne au sommet de sa maturité. Quel bonheur.

Pour des bars cuits divinement, c'est-à-dire peu, et un écrasé de pommes de terre, je sers le **Blanc Fumé de Pouilly Silex Domaine Dagueneau 2012** fait par Louis-Benjamin Dagueneau. A l'ouverture, le parfum de ce vin est apparu doucereux et rond, ce qui n'est pas ce que nous attendions.

Au service, le vin est rond et agréable, juteux, mais on n'a pas du tout la tension et l'énergie que l'on attendrait de ce vin. Il est devenu plus banal que grandiose, comme nous l'aimions. On le boira bien sûr, mais il a changé d'orientation.

Nous avons fini vin et champagne sur d'originaux gâteaux d'un pâtissier nouvellement installé qui semble très doué mais peut-être un peu complexe. Le séjour de mon fils se finit sur un Krug exceptionnel. Il le méritait.

Pour l'anniversaire de notre petit-fils il y aura évidemment un gâteau et des bougies, mais pour le repas j'ai ouvert au dernier moment un **Vega Sicilia Unico 1995**. Malgré ses 28 ans je le considère comme

jeune aussi je lui applique la nouvelle règle pour les vins jeunes très fruités : les ouvrir au dernier moment. C'est le contraire de la méthode Audouze, qui préconise l'oxygénation lente et le service quatre heures plus tard. La raison de cette autre méthode, c'est qu'un vin ouvert au dernier moment montre une fraîcheur délicate et frêle sur la première moitié de la bouteille. Après, le vin s'étant réchauffé et aéré par les multiples manipulations pour servir, devient plus épanoui, large et confortable. Il a perdu son caractère sauvage des premières gorgées. J'adore l'éveil de ce vin, fruité, juteux, si riche en bouche. Un pur régal.

Moët Hennessy possède un appartement à Paris pour recevoir leurs clients les plus importants. J'ai déjà organisé deux repas en ce lieu, les n°s 268 et 271. Pour une partie du mois de juillet, Moët Hennessy a loué une gigantesque **villa au centre de Saint-Tropez** pour recevoir sa clientèle internationale. Je suis invité à venir dîner en ce lieu et j'aurai l'honneur de rencontrer le président de Moët Hennessy et des membres de la direction.

Venir de ma maison du sud à Saint-Tropez est une punition en voiture, car la circulation est d'une densité extrême. Lorsque l'on doit suivre une voie, des énormes voitures de toutes nationalités viennent doubler les voitures disciplinées, car leurs conducteurs se croient tout permis.

Par manque d'indications sur cette villa, j'ai marché plus d'une heure en tournant en rond sur la Place des Lices, alors que la villa était à moins de dix mètres du parking où j'avais garé ma voiture.

Stanislas, qui a eu la gentillesse de m'inviter, vient me secourir et enfin j'entre dans cette imposante bâtisse sur quatre étages et des sous-sols, dont l'architecture des escaliers est très originale mais coûteuse en volume. Dans un des sous-sols, dans une salle immense, trône une de ces voitures de luxe dont le prix se compte en millions d'euros et dont l'une des principales fonctions pour le propriétaire est de se montrer en garant sa voiture devant le casino de Monte-Carlo.

Lorsque j'arrive, je rencontre **Bill**, le maître distillateur du whisky Glenmorangie. Immédiatement le contact se crée tant cet homme est passionnant. On me propose de descendre dans une salle au sous-sol où je peux déguster des whiskys Glenmorangie. J'en goûte deux résolument différents. L'un est chaleureux comme un Bourbon et accueillant. L'autre est plus strict et distingué. Tous les deux sont complexes et de longueurs infinies. On mesure l'importance des barriques de vieillissement qui ont servi à faire mûrir des bordeaux, des chardonnays, des portos et autres. Ce sont ces barriques qui créent le goût.

Pour le plaisir, j'ai apporté avec moi un **Champagne Dom Pérignon 1962**, d'une année que j'adore. Je pensais le boire en petit comité après le repas, mais le président de Moët Hennessy qui venait d'arriver me suggère qu'on le boive dans la salle où j'avais goûté les whiskys. Nous sommes cinq et serons rejoints par deux autres invités.

Il me faut de gros efforts pour dévisser le fil de fer de trop grosse épaisseur et lorsque le fil se détache un peu je vois apparaître des petites bulles entre le bouchon et le goulot, ce qui me semble être un signe très positif. Le bouchon s'enlève sans la lunule du bas, qui viendra avec un tirebouchon. Il n'y a pas de pschitt ou à peine. Le nez est expressif et superbe et la couleur est beaucoup plus claire que ce que j'attendais, signe de jeunesse.

Le champagne est délicieux, rond, cohérent plein d'énergie et de grandeur. Je le sens gastronomique et gourmand. Certains des participants de cette dégustation non prévue ont peu d'expérience des champagnes anciens et comprennent qu'il s'agit d'un autre monde que les champagnes jeunes. Ils perçoivent l'intérêt de ce monde, qui donne envie de recommencer.

Une grande table d'une trentaine de personnes accueille des professionnels et des amateurs de vins de plusieurs nationalités, Allemagne, Italie, Royaume Uni, et même Russie et d'autres. Le menu qui a été réalisé par le traiteur **Potel & Chabot** est : poulpe grillé, salade de pommes de terre nouvelles à la vinaigrette citrique et ciboulette ciselée / suprême de canard légèrement fumé, ananas carbonisé, kale rôti, purée de poivrons rouges rôtis au feu, gingembre et citronnelle / tarte à la cassonade avec raisins pochés, glace au gingembre tige et garniture d'amandes fumées en dés.

Ma grande surprise est de découvrir que c'est un repas au whisky, ce dont je n'avais pas été prévenu. Il y aura quatre whiskys et l'intarissable Bill, pétri d'humour, nous présentera chaque whisky en nous donnant envie. Nous aurons le **Glenmorangie Tuiga**, chaleureux et doucereux, le **Glenmorangie édition n° 9** plus droit, subtil, qui ne devient ample qu'en fin de bouche. Je constate que les essais de mariage de whisky avec des plats est une gageure, car ces whiskys sont des alcools de méditation. Ils avaient plus de longueur lorsque je les ai bus sans manger, alors que les plats raccourcissent leur discours.

Le premier plat a été servi avec le premier whisky et avec un **Cloudy Bay Chardonnay 2021** que j'ai trouvé délicieusement précis et bien fait, mais que l'on ne devrait pas trouver sur le marché avant qu'il ait acquis une certaine maturité.

Le deuxième plat a accueilli un **Termanthia 2015** vin espagnol de la région de Toro fait de Tinta de Toro et Tempranillo qui titre 14,5°. Après avoir bu le Vega Sicilia Unico 1995, l'écart qualitatif paraît considérable, mais nous serons plusieurs à constater qu'après quelque temps, le vin s'épanouit et délivre des saveurs qu'il avait cachées jusqu'alors et apporte du plaisir.

Le problème des traiteurs, c'est qu'ils ont envie de faire plaisir en offrant de multiples talents. Mais lorsqu'on essaie de marier le vin espagnol avec le canard et qu'on croque un peu de l'ananas, le palais devient comme le parachutiste qui a oublié son parachute, c'est la chute libre.

C'est alors qu'arrive un de ces moments d'émotion que je chéris. Avec le dessert on verse un **whisky Ardberg 25 ans d'âge** dont le parfum de tourbe est intense et allume un souvenir fort. J'avais acquis en 2006 un whisky de la cave parisienne du Duc de Windsor au parfum tourbé impressionnant. Je retrouve le même. C'était, comme l'indique l'étiquette un « the finest scotch whisky, very great age, John Dewar and sons ltd, Perth rs » que j'avais situé vers 1860. L'odeur qualifiée volontiers de punaise est un bonheur parfait. Quelle émotion de retrouver le même.

Nous avons fini le repas avec un **Ardberg Islay Single Malt** plus jeune offrant un agréable parfum tourbé moins extrême que le précédent, qui a créé un très bel accord avec du roquefort.

Autant un cognac trouve une place naturelle en fin de repas car il peut être un point final savoureux, autant le whisky a du mal à prendre sa place dans un repas, et je pense que ce doit être un alcool de méditation qui se déguste pour lui-même. Mais rien n'empêche de tenter.

Nous sommes montés au dernier étage sur une belle terrasse. Je n'ai pas pu résister au plaisir de goûter un excellent cigare en devisant avec des gens sympathiques. Je reverrai très probablement Bill, le distillateur passionnant de Glenmorangie car nous avons des visions communes sur la gastronomie.

Ce fut une belle et originale soirée.

Amicales salutations de François Audouze