



Apéritif au restaurant Rouge, dîner au restaurant de l'hôtel Lilou, comparaison de champagnes, dîner au restaurant Rouge et plusieurs repas au restaurant l'Aventure.



Le **Champagne Salon 2004** a atteint une belle maturité et ne fera que grandir encore.

Au port il y a un restaurant sur une haute terrasse qui donne une vue splendide sur la mer et le port. Je rencontre le dirigeant du **restaurant Le Rouge**. Méditerranéen de toujours, avec de lointaines attaches siciliennes, il parle fort avec un accent qu'on reconnaîtrait entre mille.

Nous bavardons de vins, comme on peut l'imaginer. Il fait ouvrir un **Bonnes-Mares Laurent Roumier 2009** qui sera accompagné d'un excellent foie gras, d'un délicieux foie gras poêlé et d'un Saint-Marcellin très expressif.

Le parfum du vin est charmeur et intense. J'adore de telle odeurs fines, précises, qui annoncent un vin conquérant.

Le vin a été servi un peu froid aussi met-il du temps à s'épanouir. Il va se montrer charmant, mais je trouve qu'il manque un peu de coffre en milieu de bouche. Il est plaisant, sans problème et se boit avec plaisir.

Nos discussions auront probablement des suites.

J'avais tellement aimé le Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Cuvée Marie Beurrier 2017 bu récemment que j'ai bien envie de le goûter à nouveau si le restaurant de l'hôtel Lilou en a encore. Ma femme ayant repéré un magasin très moderne et tendance à proximité de cet hôtel, voilà un beau prétexte pour revenir dîner en ce lieu.

La boutique est décorée avec un goût certain, les vêtements et objets présentés sont raffinés, avec une provocation assumée dans les créations, la clientèle est tendance moderne chic, tout cela est motivant car c'est dynamiquement vivant.

Des amis se joignent à notre repas au [restaurant de l'hôtel Lilou](#). Je commande un **Champagne Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François 2008** que l'on boira avec de fines tranches de jambon et avec les entrées. Ce champagne a une fine bulle et une couleur de jeunesse. Il est d'une belle personnalité, long et confortable mais curieusement je le trouve très jeune, voire trop jeune pour son âge, alors qu'il a atteint 17 ans.

Il est bon, mais je suis un peu gêné par sa bulle trop active. C'est un champagne qu'il faudrait sans doute encore laisser en cave, du moins pour mon goût.

Le jeune sommelier ouvre la bouteille du **Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Cuvée Marie Beurrier 2017** et en sentant au goulot, je sens une mauvaise odeur de bouchon. Après avoir essuyé le goulot le vin est servi et l'odeur de bouchon est présente mais pourrait disparaître. Hélas, au lieu de s'atténuer, l'odeur de bouchon ne fait que s'accroître supprimant toute possibilité de plaisir. Quelle tristesse ! j'étais tellement excité de partager ce vin avec nos amis.

En fin de repas, j'ai senti que le goût de bouchon allait s'atténuer, au point que j'ai dit au sommelier : vous verrez demain, je pense que le goût de bouchon aura disparu.

La cuisine du restaurant gagnerait à se raffiner pour être cohérente avec un lieu délicieux. L'accident du vin d'Henri Bonneau est une grande tristesse.

L'aînée de mes petits-enfants vient de réussir l'agrégation de lettres françaises. Le lendemain de sa nomination, elle arrive avec trois amis dans notre maison du sud. Son anniversaire sera le lendemain, ce qui promet de belles festivités. Aucun des quatre n'a goûté de vins anciens, sauf ma petite-fille qui en a bu quelques-uns lors de repas de famille. Une idée m'est venue de leur faire goûter un champagne jeune associé au même champagne mais plus âgé. Comme ils n'ont aucune connaissance des vins anciens, leur jugement ne pourra pas être influencé par des expériences précédentes.

Mon choix s'est porté sur Dom Pérignon 2013 et 1980.

Les premières fraises vraiment mûres arrivent aussi nous allons commencer à goûter le **Champagne Dom Pérignon 2013** avec les fraises. L'accord est romantique.

Nous essayons ensuite avec de la poutargue. J'aime cette transition alors que les quatre jeunes qui ont passé le concours de l'agrégation ensemble préfèrent l'accord avec la fraise.

Maintenant arrive le **Champagne Dom Pérignon 1980** sur du saucisson et une andouille de Guémené. Aucun des jeunes ne veut goûter l'andouille, à cause de l'odeur.

La comparaison des deux champagnes est extrêmement intéressante. Le 2013 est fort, avec une bulle puissante et la structure du champagne est belle. Ce 2013 est long et de belle personnalité.

Le 1980 n'a plus de bulle mais a gardé un beau pétillant. Ce champagne est plus rond, de belle douceur et d'une grande complexité. Il apporte beaucoup plus de plaisir et de charme. On se rend compte que les deux vivent dans des mondes différents. Les quatre jeunes préfèrent le champagne plus ancien et c'est aussi mon avis.

Après le repas nous avons bavardé avec ces étudiants de haut niveau. Nous parlions de la situation de la France et à un moment l'un d'entre eux lance une idée : si on prenait à Bernard Arnault seulement 1% de son patrimoine, ça ne l'empêcherait pas de vivre, mais ça ferait quelques heureux. Et là, j'ai réalisé à quel point la jeunesse d'aujourd'hui (ils sont quand même adultes puisqu'ils ont tous les quatre autour de 25 ans) est baignée dans les idéaux gauchistes les plus naïfs. Je leur ai rappelé que la France a le taux d'imposition le plus élevé au monde, que la spoliation est le meilleur moyen d'inciter à l'exode fiscal et que cette mesure accélérerait la chute de la France.

Mais j'ai ajouté : il faudrait être d'une grande naïveté de croire que l'argent que l'on recueillerait aille vers les travailleurs aux bas salaires. Cet argent irait dans une des poches obscures de l'Etat et y resterait, sans aucune redistribution.

Je cite cette anecdote car elle montre à quel point les jeunes n'ont aucune conscience de ce qu'il faudrait faire dans un pays ruiné, mais l'important est la joie, les rires et les moments affectueux passés en compagnie de ces jeunes brillants.

Nous allons avec ma petite fille et ses amis déjeuner au **restaurant l'Aventure** où nous irons souvent puisque je jouis du privilège de pouvoir apporter mes vins. Ce midi, j'ai pris de la carte un **Champagne Ruinart Blanc de Blancs sans année** car je viens d'apprendre que le maître de chais de Ruinart que je connais depuis des années, **Frédéric Panaïotis** vient de mourir d'un accident de plongée. Imaginatif créateur au mille idées, il était attachant. Ce choix est pour honorer sa personne. Le vin simple s'est montré émouvant.

Nous avons continué avec un **Champagne Jacquesson Cuvée 747 de 2019** dégorgé en 2024 qui est un extra brut de belle qualité. Je suis peu habitué à ce champagne car je ne suis pas habitué aux numéros des cuvées. Paresse intellectuelle très probable.

C'est l'anniversaire de ma petite fille qui vient d'être agrégée en lettres modernes. Ça mérite une belle bouteille aussi j'ouvre un **Champagne Salon 2004**. Ce champagne est dans une phase d'équilibre extrêmement plaisante. Le vin est riche, rond, expressif. Il est absolument parfait pour la gastronomie.

Nous avons aimé le **restaurant Le Rouge** où nous avons été reçus chaleureusement. Nous allons dîner en ce lieu avec ma petite-fille et ses amis. J'ai apporté un **Champagne Dom Pérignon 1980**, le même que celui que nous avons bu pour le comparer au 2013. Celui-ci a beaucoup plus de bulles et se montre très excitant, meilleur que le précédent. Nous l'avons bu avec un foie gras poêlé de grande qualité et l'accord est magistral.

Nous buvons ensuite une **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1996**. Il fait très chaud car une canicule s'annonce, et je peux vérifier que ce vin est idéal quand la température ambiante est élevée. Un Bordeaux ne pourrait pas s'exprimer avec aisance car il serait effrayé par le climat lourd, alors que la lourde Turquie est rafraîchissante malgré la chaleur. C'est un vin que j'adore, très réussi, combinant l'ardeur d'un guerrier à une grande fraîcheur.

Des amis de toujours, de squash, de golf, de Formule 3 et de bien d'autres aventures nous rendent visite. Ils habitent dans une jolie contrée touristique et Bernard est un passionné de cuisine.

En 2000, j'avais reçu en cadeau un **Champagne la Demoiselle de Vranken Brut Grande Cuvée sans année**. Je n'avais aucune idée préconçue. Je le trouve agréable à boire. Il n'est pas très complexe, mais l'âge le rend agréable. Le dosage est un peu trop important, mais cela lui donne le goût d'un champagne doux. Je n'en avais aucune référence et je l'ai trouvé agréable.

En Provence, il y a historiquement peu de caves particulières car il fait trop chaud. Du coup, on boit des vins jeunes et on n'imagine pas qu'un Côtes de Provence puisse vieillir. Quand j'ai découvert que les Côtes de Provence pouvaient vieillir, j'ai acheté ce que j'ai pu. Mais les occasions d'en acheter sont rares.

Ce **Rimauresq Côtes de Provence 1992** est une merveille. Tous les goûts et les odeurs de garrigue sont là. C'est une explosion de parfums et d'épices. Ce vin est adorable.

Mais il y avait après lui un monstre. J'ai rarement été aussi ému avec un jeune Vega Sicilia Unico et nous buvons un **Vega Sicilia Unico 1998**. Le finale de ce vin est celui d'une sirène à la queue infinie.

Dans le finale, la sensation est celle de menthe fraîche. J'ai vécu avec ce vin un moment de pur bonheur.

Une autre de mes petites filles arrive et j'ouvre un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle sans année** relativement récent. Ce champagne se caractérise par une délicatesse raffinée et une gentillesse très féminine. Ce contraste avec les Salon et Dom Pérignon me plaît beaucoup. Il faut boire plus souvent les Cuvées Grand Siècle, qui offre de belles variantes sophistiquées.

Je n'avais pas de mémoire précise du **Champagne Salon 2012**. J'ai été très agréablement surpris. Il est dense, doté d'une structure solide, ce champagne est fait pour durer. Si j'essaie de le situer par rapport au Salon 2015, le 2015 est plus romantique. Le 2012 est plus solide, conçu pour la gastronomie. Il se bonifiera avec le temps.

Avec deux de mes petites filles, nous allons au **restaurant l'Aventure**, où le menu que nous prenons est quasiment le même à chaque fois : moules gratinées à l'ail et au persil, tempuras de gambas et langouste.

Le **Champagne Dom Pérignon 1973** est de l'un de mes millésimes préférés de Dom Pérignon. 1973 est une année plutôt faible pour les Bordeaux et la Bourgogne, si bien que beaucoup d'amateurs ne se sont pas intéressés aux champagnes 1973, pourtant excellents. J'ai vécu des moments mémorables et émouvants avec Arnaud Donckele et Arnaud Lallement avec ce 1973.

La robe est légèrement orangée. La bulle est très présente, et le goût est merveilleux. Comme je le dis souvent, le monde des vieux champagnes n'a rien à voir avec celui des jeunes champagnes. Si l'on accepte cela, on réalise à quel point les vieux champagnes sont excellents. Ce 1973 est une merveille et un délice avec une langouste parfaitement cuite.

Au restaurant où je peux apporter mes vins, j'ai apporté un Laurent Perrier Grand Siècle ainsi qu'un Vega Sicilia Unico 2005. Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle des années 1960/1970** est probablement l'un des plus grands champagnes anciens que je n'aie jamais dégustés. Il est si rond, si gratifiant, si élégant qu'il procure un immense plaisir.

Pour ma fille et moi, il est meilleur que le Dom Pérignon 1980 que nous adorions. J'ai partagé ce champagne avec les aimables serveurs si sympathiques. Ils ont été émerveillés de déguster un champagne aussi exceptionnel.

Une anecdote amusante : le mot UTA est imprimé sur l'étiquette : c'était le champagne offert lors des vols avec la compagnie UTA.

L'ambiance du **restaurant Aventure** est extrêmement conviviale aussi le directeur du restaurant a apporté pour que je le goûte un **Châteauneuf-du-Pape Saint-Préfert 1990**. Je l'ai ouvert. Le bouchon s'est brisé en mille morceaux, car il était collé au verre et d'un liège de mauvaise qualité. Servi, la couleur n'est pas belle et il y a une légère odeur de bouchon. Le directeur est triste, mais le vin s'est rapidement rétabli et a commencé à être extrêmement agréable. Mieux encore, il est devenu excellent. Une très belle surprise.

Le **Vega Sicilia Unico 2005** est un vin tonitruant et phénoménal. Il est d'une puissance infinie, mais ce qui fait le miracle de Vega Sicilia Unico, c'est que le vin est d'une fraîcheur extrême avec un finale mentholé. Un bonheur rare.

Amicales salutations de François Audouze