

Comparaison de deux Salon, réception de voisins, déjeuner au restaurant l'Aventure, déjeuner avec des vins algériens exceptionnels, apéritifs d'été et déjeuner au restaurant Brise Marine



Ce vin algérien **Smalah Vin fin 1939** atypique s'est montré délicieux et brillant.

J'ai du Champagne Salon 2015 un souvenir émerveillé. Pour mon anniversaire, j'avais organisé un déjeuner avec un Salon 1955 et un Tarin Clos du Mesnil 1955. Didier Depond, président de Salon et Delamotte, avait apporté un Salon 2015, affirmant que nous étions les premiers à découvrir ce 2015. Était-ce vrai, n'a pas trop d'importance, mais j'ai eu un coup de cœur pour le 2015.

L'idée m'est venue de vérifier si mon amour est justifié. J'ai envie d'ouvrir ensemble le Salon 2002 et le Salon 2015.

Le 2002 est très difficile à ouvrir. Je me suis battu avec le bouchon pendant dix minutes. Le 2025 s'est ouvert sans difficulté.

Comme c'était un apéritif, nous avons dégusté un pâté de campagne, un camembert Jort et du saucisson. Le **Champagne Salon 2002** est rond, brillant et déjà mûr dans sa jeunesse. Le **Champagne Salon 2015** est plus romantique et tellement long. Il est incroyable. Mon amour était pleinement justifié car ce champagne est unique. Sa longueur est incroyable.

Avec le pâté de campagne, les deux sont parfaits, très différents car le 2002 a une forte personnalité et le 2015 un charme terrifiant. Avec le camembert, le 2015 est dix fois meilleur, taillé pour le fromage. Avec le saucisson, le 2002 est parfait.

Nous avons bu deux grands Salon. Le 2015 deviendra légendaire.

Lorsque j'avais préparé dans ma cave parisienne des vins que j'emporterais dans le sud, j'ai choisi parfois des vins inhabituels comme ce **Châteauneuf-du-Pape Cro des Caladas H.M. Avril 1957**. Le niveau était excellent et la couleur du vin très tentante.

Je suppose que c'est un vin de la famille de Paul Avril. Je l'ai ouvert 5 heures avant le dîner.

Il est très puissant mais élégant, raffiné et très séduisant. Pour un vin de 68 ans, j'ai été surpris par sa fraîcheur et sa subtilité. C'est une très agréable découverte.

Nous recevons des voisins qui ont créé une association qui s'occupe de défendre notre environnement et l'intégrité du littoral. Pour cet apéritif, j'ouvre un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle Magnum dégorgé en 2017**. Ce champagne est fait généralement de trois millésimes assez proches et la moyenne doit être de 2004 en se référant aux chiffres imprimés sur le bouchon.

Ce champagne en magnum allie richesse et élégance. Très agréable à boire, il est noble. Je dirais élégant et féminin. Il vieillira très bien et s'améliorera de plus en plus, car Grand Siècle vieillit merveilleusement bien. De tous les champagnes que j'adore, j'ai un petit coup de cœur pour son élégance.

Enfants et petits-enfants se succèdent comme les acteurs dans une comédie de boulevard, aussi les occasions d'ouvrir des champagnes ne manquent pas. Aujourd'hui, ce sera un **Champagne Salon Magnum 1997**.

J'adore le Salon 1997, et je l'aime particulièrement parce que j'ai commis jadis une erreur. Lorsque le Salon 1997 a été présenté aux amateurs et aux négociants, je l'ai bu et j'ai dit à Didier Depond, président de Salon : « Il ne me parle pas. » Et Didier m'a répondu : « tu verras ».

Et j'ai vu, car ce solide Salon s'exprime de plus en plus. C'est un guerrier, fait pour conquérir. J'ai ouvert ce magnum pour mon fils et sa femme.

La bulle est très active, signe de jeunesse, et le pschitt était plein d'énergie. C'est la synthèse d'un grand champagne jeune. Un guerrier à l'avenir infini.

Notre boucher traiteur fait une coiffe du charcutier qui est virile et goûteuse. C'est le compagnon idéal de ce beau champagne.

Nous allons avec mon fils et sa femme au **restaurant l'Aventure**. Le **Champagne Pommery Cuvée Louise 1989** est un champagne magnifique. Il avait un joli pschitt à l'ouverture, des bulles généreuses et un nez profond. Je suis immédiatement séduit par la noblesse et l'extrême complexité de ce champagne, au-delà de mes attentes. Bien équilibré, c'est un grand champagne d'une maturité parfaite.

Peter Sisseck est un vigneron danois qui a fait ses premières armes dans le bordelais et qui a acheté un vignoble de la Ribera del Duero, non loin de Vega Sicilia. Il a fait sensation, car dès son premier millésime, son vin Pingus a obtenu la récompense ultime d'une note de 100 points par le célèbre Robert Parker. Lorsque nous nous sommes rencontrés, une amitié est née.

J'ai envie de faire une amicale confrontation de Pingus avec Vega Sicilia Unico. Ce sera sur le millésime 2009.

Sur l'instant, pour le bouchon, Pingus est largement vainqueur. Mais il y a une raison : le goulot de la bouteille de Vega Sicilia Unico n'est pas cylindrique. De ce fait, ce qui se trouve sous la partie étroite

du goulot ne peut être soulevé sans se briser. Le bouchon de Pingus est impeccable. Celui de Vega vient en lambeaux.

Pour la première odeur, Pingus est plutôt fermé et serré. Vega est généreux et fruité.

Ceux qui suivent mes dîners savent que je suis opposé aux compétitions directes. J'aime boire des vins pour eux-mêmes et non pour les concurrencer. Mais comme je n'ai bu que 55 Pingus contre 225 Unico, la tentation existait.

Le nez du **Pingus 2009** est sérieux. Le nez du **Vega Sicilia Unico 2009** est plus sexy, plein de grâce.

En bouche, le Pingus suit une ligne droite lorsque le Vega Sicilia Unico est ample et généreux. Le Pingus est vertical et le Vega Sicilia Unico est horizontal.

Pingus me plaît par sa richesse complexe et le Vega Sicilia Unico est joyeux, souriant et séduisant. Les deux expressions sont complètement différentes. Je dirais que le Pingus est masculin et le Vega Sicilia Unico féminin, mais cette définition est assez réductrice.

Pingus est un peu trop 'Parkerien' à mon goût. J'ai tellement l'habitude de savourer le Vega Sicilia Unico que j'adore que je l'ai préféré, mais Pingus a dépassé mes attentes et c'est un excellent vin.

Pour un nouvel apéritif, j'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée** dont l'étiquette est de couleur bordeaux, probablement des années 90.

Un léger pschitt est apparu à l'ouverture, ce que j'apprécie. Le vin a une très belle robe intense. Je suis agréablement surpris par l'équilibre et le charme de ce champagne. Nous l'avons dégusté avec des huîtres et des bulots. Un délice. De tels champagnes sont un pur plaisir. En général, je préfère la Grande Cuvée première génération, mais celui-ci était adorable.

L'un des voisins venu prendre récemment l'apéritif chez nous avait apporté un **Crozes Hermitage Domaine Combier 2023**. On ne peut pas dire que je suis un spécialiste ou un amoureux des vins de cet âge, mais j'ai eu un grand plaisir à le boire car il est bien fait, franc, et bon vivant comme Laurent Combier.

C'est le **genre d'événement que j'adore**. Jérémie est un ami amateur de vins algériens. Nous allons organiser un repas autour de vins que nous allons découvrir. Voici le programme tel que nous l'avons conçu : Champagne Salon 2015 - Smalah rosé 1939 (Vignal, Algérie) - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1969 - Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2001 - La Sposata rouge (vignoble de la mère de Napoléon Bonaparte) vers 1950 - Sidi Brahim rosé 1974.

Jérémie a apporté les deux vins d'Algérie et La Sposata, car il savait que j'avais adoré un La Sposata blanc 1946 étonnant, et j'ai complété ce programme.

Nous sommes quatre : ma fille, mon fils, Jérémie, jeune amateur de vins algériens, et moi-même.

Le **Champagne Salon 2015** allie force et romantisme. C'est sans conteste l'un des meilleurs Salon dans sa jeunesse. Il est parfait avec des rillettes.

Le **Smalah « Vin Fin » Rosé Algérie 1939** est un vin totalement méconnu. C'est un vin de M. Vigna, propriétaire de Sidi Brahim. Son fort parfum de café, énigmatique, est si long en bouche qu'il laisse une impression profonde. Un vin admirable. Nous avons été tellement séduits qu'il a terminé premier de nos votes. Il est magique sur des coquilles Saint-Jacques.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1972** possède le nez agréable et le goût si caractéristique des vins de la Romanée Conti, avec des notes de sel et de rose. Il est très grand et largement supérieur à ce que l'on pourrait imaginer d'un 1972. C'est un excellent vin sur un steak de bœuf Angus.

Voici maintenant deux vins servis ensemble sur du bœuf Wagyu. Le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2001** est un vin incroyable, charmant, fruité et équilibré. Une pure perfection, un rêve. On aimeraient avoir toujours un Bourgogne aussi parfait à savourer.

À côté, **La Sposata**, un vin rouge corse produit dans une propriété appartenant à la mère de Napoléon, d'un négociant à Cattanéo, dans les **années 1950**. L'odeur du café est très similaire à celle du Smalah, et curieusement, ce vin évoque le vin algérien. C'est un vin très atypique et intéressant.

Le dessert est une tarte à la reine-claude, accompagnée d'un rosé algérien **Sidi Brahim Vigna rosé 1974**. Ce vin a été élaboré 12 ans après la séparation de l'Algérie et est nettement moins agréable que les merveilleux rosés de Frédéric Lung élaborés dans les années 1940.

Nous étions sur un petit nuage, ravis d'avoir préparé un déjeuner aussi merveilleux avec d'aussi bons vins. Nous avons voté et le résultat global était le suivant :

1 – Smalah rosé 1939, 2 – Chambertin Clos de Bèze Rousseau 2001, 3 – Salon 2015, 4 – Echézeaux DRC 1972, 5 – La Sposata rouge circa 50s, 6 – Sidi Brahim rosé 1974.

Mon vote est le même pour les 3e, 4e, 5e et 6e, et mon premier est Rousseau et le deuxième Smalah.

Jérémie est un passionné de vins algériens, du fait de l'histoire de sa famille. Il est enthousiaste et généreux. Le repas a été riche en émotions partagées. Ce grand moment de communion est un bonheur absolu.

En été, les apéritifs succèdent aux apéritifs, même si nous avons un désir de modération. Sur du jambon espagnol de grande qualité, nous allons boire un **Champagne Dom Pérignon 1990 magnum**.

Normalement, mes Dom Pérignon préférés sont ceux des années 60, avec les millésimes 1966, 1962, 1964, 1969 et 1961. Mais ce 1990 au dégorgement d'origine est extraordinaire. Immense et tellement bien construit.

Le pschitt était une explosion qui m'a étonné. Ses bulles sont très actives, sa robe dorée est d'une grande beauté.

Quel plaisir, quel équilibre ! J'ai été très surpris qu'il soit aussi grand. Je le pensais trop jeune pour être bu et je n'avais pas réalisé qu'il avait 35 ans.

Nous allons au **restaurant Brise Marine** dont la terrasse surplombe la plage et se situe directement sur l'eau. L'accès n'est pas simple, fait de hauts et de bas, mais lorsqu'on a réussi ce parcours du combattant, la beauté de la mer nous tend les bras.

La cuisine est de bonne qualité et le service est charmant. Je choisis sur la carte **un Côtes de Provence La Tulipe Noire blanc 2014**. J'avais cru lire que leur rosé avait été plébiscité. Quand on ne sait pas quoi dire sur un vin de peu d'émotion, on dit que c'est un vin de soif.

Amicales salutations de François Audouze