



Un Dom Pérignon goûté dans un magasin d'art, dîner dans un restaurant à l'Aiguade de Hyères, déjeuner au restaurant Hemingway de la Londe des Maures, déjeuner au restaurant l'Aventure, dégustation au château de Carqueiranne et déjeuner au restaurant Lilou à Hyères.



Ce **Champagne Egly-Ouriet** avec des vins de 2019 a particulièrement brillé lors d'un beau repas à Hyères.

Ma femme a l'habitude de faire des achats dans une [galerie de la ville d'Hyères](#) qui a des produits assez avant-gardistes, créés par des artistes dans le domaine de la mode et de la décoration. Nous sommes invités à un cocktail privé avec des clients qui sont attachés à cette boutique et aussi à des créateurs qui se retrouveront ensuite à la Villa Noailles où se tiennent en ce moment des expositions.

Pour cette soirée, j'ai pris avec moi un **Champagne Dom Pérignon 1976** afin de le faire goûter au propriétaire de la boutique et éventuellement d'autres personnes. Il me faudra préparer les esprits au fait qu'un champagne qui a 50 ans n'a rien à voir avec un champagne récent.

Une fois que les choses sont bien exposées, j'ai pu constater que les gens sont fascinés par la qualité, le charme et la douceur de ce champagne très bien conservé. Et ce qui m'a fait plaisir, c'est qu'il y avait aussi des jeunes. J'ai offert à trois jeunes qui ont de l'ordre de 20 ans ou moins de le goûter.

Et lorsqu'on explique et lorsqu'on fait goûter, on s'aperçoit qu'ils sont émerveillés. Donc, comme la jeunesse aujourd'hui boit de moins en moins de vin et de champagne, l'important est de leur présenter

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

des produits exceptionnels pleins de charme qui vont les orienter – je l'espère – vers une passion pour le vin et le champagne.

Nous sommes allés dans un [restaurant à l'Aiguade de Hyères](#). Mon choix de menu est fait d'huitres Fines de Claires numéro 3 et d'une daurade. J'ai commandé un **Champagne Dom Pérignon 2012**. A ma grande surprise ce 2012 a une étiquette de couleur verte, couleur Andy Warhol et cela me rappelle une anecdote amusante. Nous étions au restaurant Kitcho à Kyoto, au Japon, en 2010 et nous avons commandé un Champagne Salon 1996, un Krug Clos du Mesnil 1996 et un Dom Pérignon 2002. Et l'élégante propriétaire du restaurant me demande : le Dom Pérignon, quelle couleur ? Car Dom Pérignon venait de lancer les couleurs d'Andy Warhol pour le millésime 2002. Et à cette époque-là, j'ai dit que ça sera le vert puisque c'est aussi la couleur du champagne Salon. Et j'ai trouvé que la trouvaille marketing est forte car on ne parle pas de vin mais de la couleur de l'étiquette.

Le fait de retrouver cette étiquette pour le 2012 de Dom Pérignon me plaît beaucoup.

Le champagne est clair, il a fait un beau pschitt, et il se montre très précis, sec, linéaire et c'est exactement ce qu'il faut pour accompagner les huitres très intenses. L'accord est beaucoup moins agréable avec le poisson. J'avais envisagé un Châteauneuf du Pape rouge pour le poisson mais il faisait si chaud que nous avons bu le champagne lentement et nous n'aurions pas pu le faire suivre par un autre vin.

J'ai trouvé ce 2012 discret et précis, loin d'être tonitruant, fort agréable et frais.

Mais l'histoire ne s'arrête pas là. J'étais heureux de retrouver les couleurs Andy Warhol, mais sur Instagram, quelqu'un me dit qu'il n'y a pas d'Andy Warhol de 2012. Il s'agit d'un **Dom Pérignon Luminous 2012**, dont la couleur verte m'a égaré. Peu importe. Ne restera que l'évocation d'un passé heureux.

Nous allons déjeuner au [restaurant Hemingway](#) de la Londe des Maures. L'ouverture du restaurant sur la plage est très plaisante et quand il fait beau, c'est un vrai bonheur. Il y a peu de monde à table, comme si la saison d'été n'était pas encore commencée. Quand je commande du champagne, je vois que la liste des champagnes est vraiment très faible et notre charmante serveuse, [Léa](#), nous explique que les gens ne prennent plus de champagne. Le restaurant a donc réduit son offre, car les clients prennent surtout des vins blancs frais.

Je commande un Champagne Ruinart Blanc de Blancs, mais il n'y en a plus. Je prends un **Champagne Ruinart Brut sans année**. Il a un fruit généreux que je n'attendais pas et une longueur un peu courte. Mais il est très agréable. La cuisine est simple mais correcte.

C'est un vrai problème de voir que la consommation des vins et champagnes dans des restaurants de bord de mer soit tellement réduite.

Notre fille cadette nous rejoint [dans le sud](#). Nous avons prévu pour le dîner une salade de lentilles et un boudin noir. J'ai ouvert un **Champagne Cristal Røderer 1985**. Le bouchon est venu instantanément car il est rétréci. Il n'y a donc aucun pschitt.

Si la couleur du champagne est sombre, c'est lié aux faveurs accordées aux tsars de Russie par cette maison de champagne. Les tsars, de peur d'être assassinés avaient demandé un verre absolument transparent pour détecter les possibles poisons et un fond de bouteille totalement plat, pour éviter qu'un explosif ne soit collé sous la bouteille. Du fait de la couleur absente du verre, ce champagne a tendance à s'assombrir s'il n'est pas entouré par une enveloppe destinée à le protéger. Sans cette enveloppe, le champagne s'assombrit et c'est le cas pour cette bouteille que j'avais acquise il y a peu par curiosité, pour voir si le goût est affecté.

Immédiatement, avec le boudin noir, je ressens que le champagne, plus vieux qu'il ne devrait, est d'une rare douceur. Il est très agréable même s'il n'est pas orthodoxe, mais qui s'en soucie.

Sur le plat de lentilles, le champagne est très différent. Plus strict, plus long, il donne une expression aussi intéressante. Et sur des fraises Mara des Bois le champagne est toute douceur, aimable et plaisant.

Globalement le champagne est plus vieux que son âge, mais avec trois plats différents il a donné des facettes très différentes et plaisantes qui ont rendu l'expérience intéressante.

Le lendemain, c'est l'anniversaire de mon épouse. J'ai réservé une table au **restaurant l'Aventure** et j'ai annoncé cet anniversaire au patron propriétaire **Julien**. Lorsque nous arrivons, il y a sur la table un très joli bouquet de fleurs. Quelle gentille attention que nous n'attendions pas !

Nous prenons des moules gratinées et des tempuras de gambas et nous différons sur le choix du plat principal. J'ai pris un saint-pierre. Le vin que j'ai apporté est un **Vega Sicilia Unico 1995**. Le parfum à l'ouverte est riche et profond. En bouche, ce vin combine la puissance et la douceur. Ce vin est un pur velours mais qui laisse une trace profonde en bouche. Son finale est long et noble. C'est un bonheur. Pour le saint-pierre cuit à la perfection, le vin espagnol est un compagnon idéal.

Il fait très chaud au bord de la plage et ce Vega Sicilia Unico est le vin idéal pour les périodes de grande chaleur.

Au moment du dessert, la musique change de puissance, tout le monde tape dans ses mains pour féliciter la vedette de l'instant. L'ambiance est tellement amicale.

Sur le dessert je sers le **Champagne Cristal Røderer 1985**. La remarque de ma fille est strictement la même que la mienne : ce champagne est meilleur qu'hier. Il est plus serein et rond et accompagne de façon originale le baba au rhum que j'ai demandé sans rhum.

J'ai laissé la bouteille du vin rouge en demandant au chef de salle que le vin soit bu ce soir par toute l'équipe afin qu'ils profitent d'un vin qui est un bel exemple de générosité et de richesse.

A l'Aventure nous nous sentons comme en famille et cela fait du bien. Un bel anniversaire.

Le **château de Carqueiranne** a été acheté, il y a moins d'une dizaine d'années, par un entrepreneur très dynamique qui a complètement transformé le vignoble pour le rendre moderne et efficace. Il a également planté de nombreux arbres sur la propriété et a instauré une tradition : organiser, tous les jeudis des mois d'été, une soirée de jazz dans les jardins du château.

J'y suis allé, invité par lui, et j'ai pu bavarder avec plusieurs personnes de son entourage au sujet des vins anciens. Il est assez effrayant de constater que la première question que l'on me pose à propos des vins anciens est toujours la même : « **Mais est-ce que c'est encore bon ?** » J'ai entendu cette phrase des milliers et des milliers de fois.

Nous avons bu le rosé de la première année du Château Carqueiranne, le **Château Carqueiranne rosé 2023**, que j'aime beaucoup parce qu'il est puissant, affirmé et riche.

J'ai ensuite bu le **Château Carqueiranne rosé 2025**, qui est complètement différent. Il est beaucoup plus gracieux, délicat, plus noble, et très intéressant. Ce qui séduit surtout, c'est son attaque, particulièrement élégante, alors que sa longueur est relativement modeste.

Le **Château Carqueiranne blanc 2025** est atypique et surprenant. Le **Château Carqueiranne pétillant 2025** est typiquement un vin qu'il ne faut pas comparer car cela ne servirait à rien. Je l'ai beaucoup aimé car il est gourmand et joyeux. Il faut le boire dans son contexte.

Le propriétaire des lieux préfère naturellement le rosé 2025, puisqu'il est le fruit de son travail. Pour ma part, j'ai tendance à préférer le 2023, qui correspond davantage à ce que j'attends d'un grand vin rosé, riche et généreux. Mais, de toute façon, les deux vins sont extrêmement intéressants.

Ma femme fait souvent des achats dans une boutique qu'elle aime bien, qui s'appelle La Banane d'Or, où l'on trouve des éléments de décoration et des vêtements de grande qualité. Juste à côté, il y a l'hôtel du Parc dans lequel se trouve le **restaurant Lilou**.

Nous avons rendez-vous en ce restaurant où nous sommes déjà venus plusieurs fois, où officie **Hélène** la sommelière et **Paul-Emile**, le chef, qui a déjà réalisé pour nous des agréables repas. Hélène a obtenu pour sa carte des vins une mention spéciale de la meilleure carte des vins de la région.

Ne suivant pas ma femme, et sa petite fille qui va bénéficier de ses achats, j'ai le temps de commander une bouteille de champagne.

J'ai choisi un **Champagne Egly-Ouriel** fait avec des **vins essentiellement de 2019** de Pinot Noir et Chardonnay. Il a été dégorgé en 2024. Ce champagne se caractérise par son côté entraînant. C'est incroyable comme il 'tire' votre goût avec un charme certain pour allonger votre plaisir. En plus, il est très élégant et ce champagne va nous suivre pendant une bonne partie du repas, très agréable, très subtil et de vraiment très grande qualité.

J'ai ensuite étudié toute la carte des vins qui est très pertinente et aux prix très bas et j'ai choisi à cause de son âge, une **Côte Rôtie Jamet 1991**. Le vin très froid se réchauffe dans la cuisine qui jouxte la très jolie salle où nous allons déjeuner.

Les emplettes ont été fructueuses pour notre petite-fille. Ce qui est très agréable, c'est qu'aussi bien Hélène que le chef sont très attentifs à nos besoins et nous déjeunons dans une atmosphère qui est extrêmement sympathique et avec la recherche du plaisir pur.

Les anchois de belle qualité accompagnent le champagne qui arrive à s'adapter au goût très fort. Ce champagne est enthousiasmant et ma fille l'adore pour son élégance et sa délicatesse.

Le turbot est parfaitement cuit et convient élégamment à la Côte Rôtie Jamet 1991. Cette Côte Rôtie n'a pas la puissance des trois Côtes Rôties de Guigal, mais sur cet excellent millésime pour ces vins du Rhône, le Jamet montre un charme et une élégance remarquables.

Lorsque j'attendais mes convives, j'ai longuement bavardé avec Hélène qui m'a dit : « je sais que votre femme ne boit qu'Yquem, aussi j'ai décidé d'en avoir deux en cave ». C'était dit si gentiment que j'ai commandé une **demi-bouteille de Château d'Yquem 2022**. Je l'avais déjà goûté au restaurant Le Petit Sommelier lorsque Pierre Lurton le présentait à la presse et à des amis. Je l'avais adoré et il m'était apparu aussi prometteur que le 2001.

Le parfum de cet Yquem est incroyable de complexité et de séduction. Ce vin est un miracle. Il deviendra l'un des plus grands qui soient. Ayant eu la chance de goûter le 2023 avec **Lorenzo Pasquini** le directeur général d'Yquem, j'ai été aussi touché par ce 2023 mais j'ai un faible pour le 2022 – et celui-ci le prouve – alors que Lorenzo a une préférence pour 2023. Qu'importe. Ce sont deux vins immenses qui le seront à tous les stades de leur vie.

Ce repas fut enjoué avec des attentions particulières du chef et le sourire radieux d'Hélène. On y reviendra !

Amicales salutations de François Audouze