



Dans le sud de la France, avec famille et amis, les apéritifs et repas se succèdent, autant d'occasions d'ouvrir de belles bouteilles.



Ce **Châteauneuf-du-Pape Domaine Henri Bonneau, cuvée Marie Beurrier 2017** est un vin qui m'émeut, d'un vigneron de grand talent.

Des voisins qui ont la maison la plus belle de tout notre **quartier** invitent leurs voisins membres de l'association créée pour défendre la beauté de notre environnement. Je longe cette maison à chaque promenade à pied mais c'est la première fois que je peux y pénétrer. Le jardin est d'une extrême beauté. Je ne serais pas étonné que l'on puisse compter de l'ordre de mille arbres tant le jardin est florissant.

J'ai apporté un **Champagne Dom Pérignon 2006** qui est riche, ample et convaincant. Il me semble à une étape de sa vie où tout lui sourit. Les voisins sont charmants mais nous les quittons vite, mon fils et moi, car ce soir il y a un dîner.

Nous recevons des **amies de ma femme**. Pour l'apéritif, j'ai choisi un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1990** qui est absolument délicieux, généreux et plein de charme. J'ai toujours adoré ce champagne, en particulier les millésimes 1959 et 1964 qui, bien que dépourvus de l'étiquette « Enchanteleurs » à l'époque, avaient été présentés par Joseph Henriot avec l'appellation moderne.

Nous passons à table. Sur un poulet et des pommes de terre au four, le **Vosne-Romanée Les Chaumes Méo-Camuzet 2000** m'a beaucoup surpris, car je ne m'attendais pas à une telle puissance et une telle complexité. Une très belle surprise et une belle élégance bourguignonne.

Le **Vega Sicilia Unico 1995** allie charme et générosité. Il est tellement séduisant. Le finale semble interminable. Un pur bonheur sur divers fromages dont un fromage anglais dont nous avons vainement cherché le nom (c'est un Red Leicester Cheese délicieux).

Sur une tarte aux abricots du jardin, le reste d'une **demi-bouteille de Château d'Yquem 2022** nous a permis d'affirmer qu'assurément 2022 est un immense Yquem.

Il est impossible d'établir un classement entre ces vins si différents. Tous "*Performed Above My Expectation*" (PAME).

A l'occasion d'un **apéritif** avec mille et une choses grignotées j'ai ouvert un **Champagne Dom Pérignon 2015**. Lorsqu'il a été proposé à la vente j'ai accueilli très positivement ce beau champagne comme je l'ai fait aussi pour le Champagne Salon 2015, considérant que ces deux champagnes sont très prometteurs.

Ce soir, le Champagne Dom Pérignon 2015 ne me parle pas. Il est bon bien sûr, mais il n'est pas lumineux. Mes enfants l'acceptent plus volontiers, mais je reste déçu. C'est un champagne que je viens d'acheter. Aurait-il été stocké à des températures qui l'auraient affaibli, je ne sais pas. Il faudra que je vérifie avec une autre bouteille du même lot.

Mon fils vient nous rendre visite dans notre **maison du Sud** et, comme souvent lorsque quelqu'un qui nous est cher nous rejoint, j'ouvre une grande bouteille.

En l'occurrence, il s'agit d'un magnum de **Champagne Salon 1997**. Je révère particulièrement ce millésime chez Salon, car il est d'une réussite éclatante, alors que 1997 n'est généralement pas considéré comme une grande année pour les champagnes.

Le vin est noble, puissant et pénétrant. Il déploie une énergie extraordinaire et une complexité splendide qui ne cessent de s'épanouir dans le verre.

Nous l'avons accompagné d'un camembert Jort, créant un accord particulièrement brillant. La personnalité rustique et légèrement rugueuse du fromage dialogue avec la noblesse et la précision de ce champagne exceptionnel, donnant naissance à une harmonie aussi inhabituelle que fascinante.

Nous allons au **restaurant L'Aventure** où, comme à l'habitude, nous commandons en entrée des moules et des tempuras de langoustines. Ma femme et ma fille choisissent une dorade royale, je prends un saint-pierre, tandis que mon fils opte pour une tranche de steak.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée à étiquette crème**, d'une période située autour de 1985, s'ouvre très facilement, le bouchon étant d'une qualité remarquable. Le pschitt est franc, joyeux. La robe est légèrement ambrée et le champagne se montre immédiatement extrêmement noble et racé, porté par une énergie impressionnante. C'est véritablement un très grand champagne, qui allie distinction, profondeur et vitalité.

Mon fils a apporté une bouteille de **Châteauneuf-du-Pape Domaine Henri Bonneau, cuvée Marie Beurrier 2017**. Ce vin réussit la rare alliance d'une très grande élégance avec une puissance impressionnante. Il est riche, dynamique, plein d'élan, mais la chaleur très forte de cette journée nous empêche d'en profiter autant que nous ne l'aurions fait avec une température plus supportable.

Nous terminons le repas par des desserts. Le service assuré par **John** et **Angélique** est, comme toujours, irréprochable, attentif et chaleureux. Face à la mer, nous avons partagé un déjeuner joyeux, convivial et passionnant, porté par le plaisir d'être ensemble et par deux vins qui, chacun dans son registre, ont créé un grand moment familial.

Un ami d'enfance de mon fils nous rejoint dans notre maison du Sud. Nous descendons faire une petite visite de la cave que j'y ai installée et mon fils repère une très ancienne bouteille de Byrrh, à l'étiquette particulièrement charmante.

Nous remontons cette bouteille pour **l'apéritif** et tentons un mariage aussi original que réussi avec de la poutargue.

En examinant l'étiquette, je remarque une inscription manuscrite : « mars 1938 ». Elle correspond sans doute à un anniversaire. D'autres indices semblent montrer que ce **Byrrh est antérieur à 1930**. Le vin est d'une grande élégance. Il est doux, voire doucereux, mais conserve une belle puissance qui lui évite toute lourdeur. Son charme est évident et sa personnalité particulièrement séductrice. Nous avons pris beaucoup de plaisir à boire cet apéritif d'un autre temps.

Nous passons à table. J'ai ouvert un **Clos de la Roche Domaine Armand Rousseau 2002**. Le vin est très élégant. Il ne cherche pas la puissance ni une énergie démonstrative ; il séduit plutôt par sa douceur, son raffinement et son charme. On reconnaît immédiatement la signature du domaine Armand Rousseau, faite de précision et d'élégance. C'est un vin de belle longueur qui nous procure un réel plaisir sur une pièce de bœuf.

Nous poursuivons avec un **Château d'Yquem 2004**, apporté par l'ami de mon fils. Cet Yquem est très équilibré, presque archétypal dans son expression. Il gagnera certainement encore en complexité avec les années, mais il offre déjà un plaisir évident. Nous l'avons accompagné d'un fromage Red Leicester, avec lequel il a formé un accord absolument parfait.

Le lendemain de **nouveaux petits-enfants** arrivent et j'ouvre un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996**. Nous avons bu récemment le 1990 de ce champagne en magnum, d'une puissance et d'un équilibre rares. Ce 1996 est plus charmeur, élégant, montrant que cette cuvée est une réussite absolue.

Comme il nous reste de nombreux fromages à découvrir ou à terminer, j'ouvre un **Château Brane-Cantenac 1978**. L'histoire de ce vin est intéressante, du moins en ce qui concerne son acquisition. Il y a plus de trente ans, lors d'une vente aux enchères, je vois plusieurs caisses complètes de douze bouteilles de Château Brane-Cantenac 1978 proposées à des prix extrêmement bas. Je les achète sans hésiter. Lorsque je goûte ce vin pour la première fois, je suis stupéfait par sa qualité. J'ai constaté qu'il s'agissait de caisses vendues par le château à un importateur argentin. Les ventes ne s'étant vraisemblablement pas réalisées, les caisses étaient revenues en France avant d'être proposées aux enchères. J'ai eu raison de saisir cette opportunité, car, à chaque ouverture, ce vin confirme sa grandeur. Cette bouteille de 1978 se montre riche, puissante et parfaitement équilibrée. C'est un vin de caractère, solide, conquérant, qui affirme avec éclat la noblesse de son origine. Nous l'avons particulièrement apprécié et, même si j'en gardais un excellent souvenir, je ne m'attendais pas à le retrouver à un niveau aussi convaincant.

Pour un apéritif, j'ouvre un **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle**, qui doit dater des **années 2000 à 2010**. Il est naturellement encore jeune, mais il affiche déjà une élégance rare. Ce qui le caractérise avant tout, c'est sa noblesse délicate et sa grande fraîcheur, qui rendent sa dégustation particulièrement séduisante. Tout est harmonie, équilibre et distinction dans ce champagne.

Accompagné de poutargue, il se montre à la hauteur de nos attentes. L'accord est lumineux et met en valeur aussi bien la finesse du champagne que le caractère affirmé de la poutargue.

J'ouvre une bouteille de **Côte-Rôtie La Mouline, E. Guigal 2005**. Ce vin affiche un équilibre remarquable. Puissant sans jamais être démonstratif, il se montre en même temps accueillant et d'une grande générosité. Tout y est en place : la matière, la rondeur, la fraîcheur et une longueur en bouche qui prolonge le plaisir.

C'est un vin qui se boit particulièrement bien en période de grande chaleur. Malgré sa richesse, il reste très accessible et accompagne le repas avec une aisance remarquable. Une très belle réussite.

Le Champagne Léon Camuset est un blanc de blancs de Vertus. Par un hasard de l'histoire familiale, Léon Camuset était le cousin de membres de ma famille dont la génération est celle de mes arrière-grands-parents. Lorsque j'étais enfant, chaque fois que mon grand-père ouvrait une bouteille de ce champagne, nous avions le droit de tremper nos lèvres dans un verre de ce champagne. Les blancs de blancs de Vertus ont ainsi été les premiers champagnes de ma vie et sont sans doute à l'origine de la passion que je leur porte encore aujourd'hui.

J'ouvre donc, pour l'une de mes petites-filles, une **demi-bouteille de Champagne Léon Camuset**, probablement des **années 1980**. Ce vin, sans prétention, est plein de charme. Bien sûr, lorsque l'on garde la mémoire d'un Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996, la comparaison ne peut se faire en termes de complexités. Mais ce Léon Camuset se boit avec beaucoup de simplicité et de plaisir, et il a offert un joli moment de partage avec ma petite-fille.

Pour un apéritif dinatoire, j'ouvre un **Champagne Lanson Père & Fils Red Label 1971** dont la bouteille a la forme d'une quille. Cette forme a été utilisée pendant environ une quinzaine d'années et j'ai eu la chance que la maison Lanson m'ait invité pour une dégustation de ce champagne en magnum pour les années 1964, 1976, 1979, 1983, 1985, 1988, 1989, 1990, 1995, 1997 et 2002.

Mon classement de ces vins à l'époque a été : **1964, 1979, 1985, 1988, 2002, 1990**. Ce classement confirmait mon amour pour les champagnes anciens et celui que nous buvons se situe entre les deux que j'ai préférés alors, en 2013.

Le champagne s'ouvre sans aucun pschitt. La bulle est quasiment inexistante. La couleur est ambrée. Le nez est très plaisant. La bouche est étonnante car elle est faite de douceur chaleureuse mais aussi de puissance. C'est un champagne fort. Il est très étonnant. Je le juge un peu plus vieux qu'il ne devrait. Ce qui est sans doute dû à des problèmes de température de stockage avant que je ne l'achète.

Sur les olives noires, le saucisson et le Red Leicester, le champagne s'est bien comporté. Un bel apéritif avec ma fille aînée.

Amicales salutations de François Audouze