



wine-dinners

06 octobre 20

Bulletin 886 – François Audouze - 1

Magnifique déjeuner au restaurant deux étoiles Alexandre Mazzia à Marseille, déjeuner avec des amis, déjeuner avec un journaliste venu de Paris.



Ce **Clos de la Coulée de Serrant Madame A. Joly Savennières 1976** est très probablement le plus grand des vins de ce domaine que j'ai eu la chance de boire.

Nous allons déjeuner au [restaurant Alexandre Mazzia](#) à Marseille, qui a obtenu deux étoiles au guide Michelin. Dans une rue discrète, avec une façade elle-même discrète, nous entrons dans une salle petite, à la décoration minimaliste. L'accueil est chaleureux, tout le personnel de service portant des masques en plastique transparent permettant de voir les visages. Seuls le chef et le personnel de cuisine portent un masque noir. Le chef est présent dans l'espace entre la salle et la cuisine et suit avec attention le ballet des serveurs qui distribuent un nombre incroyable de plats différents.

Nous choisissons le menu le plus complet des trois possibles, dont les intitulés ne sont pas communiqués. Voici le texte très long de la très grande succession de plats : algues cristallisée, patate

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

douce, poutargue / courgette fumée en aigre-doux, feuille d'amidon / crousti-galanga, bœuf limousin, Campari / crevettes grises, Katsubushi / boudoir, levure de bière, voile de bonite / chou cristallisé, poutargue de caviar / parmesan, pistache, grenade / œufs de truite et saumon sauvage, noisette, lait fumé / biscotte végétale / anguille fumée et chocolat / chair d'araignée de mer, denti mariné betteraves-saké / semoule aux épices et fleur d'oranger, raifort, garum / moules, hareng, maquereau, betterave, noix de coco, eau de tomate / langoustine, popcorn d'algue, condiment citron-géranium / langoustine, carotte, manioc, lait de poule, texture herbacée / trompettes, beurre blanc safran, jus de queue de bœuf / haricots verts, suc d'oignons grillés, cerise pimentée / épinards, jus vert satay, jus de betterave, vermicelle de légumes au curry / chénopodes en tempura-vodka, œufs de brochets fumés, piment / fleur de courgette, fruit de la passion, noix de cajou / glace confiture de lait et thé vert Matcha / texture de brioche cannelée, abricot verveine, tamarin-hibiscus / banane, mangue, riz soufflé, kumquats, cacahuète.

La carte des vins est assez modeste pour un deux étoiles, mais on peut y trouver de belles choses. Le **Champagne Maily Bêrêche et fils, blanc de noirs 2013** est d'une grande puissance, fort comme un roc, et offre une des plus belles expressions du blanc de noirs. Racé, tranchant, il va accompagner avec bonheur les plats extrêmement variés du menu. C'est un champagne vif et très imprégnant.

Le **Blanc fumé de Pouilly Silex Louis-Benjamin Dagueneau 2017** est un blanc sans concession, lui aussi tranchant, qui s'associe bien avec les plats les plus marins et iodés du repas. Il est moins à l'aise sur les saveurs douces. C'est un grand vin au finale très long et je le trouve plus civilisé que les Silex du temps de Didier Dagueneau. C'est peut-être le fait de sa jeunesse.

Quand arrive le délicieux bouillon, je ressens l'envie d'un vin rouge et le sommelier conseille un **Clos Rougeard Saumur Champigny Le Clos 2014**. Ce vin a un nez discret mais raffiné. La bouche n'est pas puissante mais élégante et raffinée comme le nez. Ce vin est extrêmement gastronomique. Ce qui le caractérise, c'est l'élégance. Les trois vins se sont montrés cohérents avec l'ensemble du repas.

Venons-en aux plats. On est émerveillé de voir qu'une cuisine qui semble petite puisse émettre autant de plats différents. Quelle logistique ! Et la plus belle surprise, c'est de constater qu'**Alexandre Mazzia** est un magicien des saveurs. Toutes les bouchées de tous les plats ont des goûts cohérents. Ce qui veut dire que le chef ne fait pas des plats pour ajouter des complexités et des ingrédients nombreux, ce que suggèreraient les intitulés, mais pour que le goût final soit abouti et donne du plaisir.

La cohérence de la cuisine est saisissante. De plus, le chef compose des plats colorés de grande beauté. Tout au long du repas, chaque saveur est d'une exactitude parfaite, ce qui est rare. Si le cadre le permettait, Alexandre Mazzia pourrait briguer les trois étoiles. Il me fait penser à la cuisine de Laurent Petit, le chef trois étoiles du Clos des Sens, près d'Annecy qui maîtrise ses plats de façon spectaculaire.

Les épices sont très présentes ainsi que les fleurs comestibles. Tout est léger, à tel point que nous avons ajouté au menu le comté de 24 mois, associé à du caviar et à du chocolat blanc. Une réussite.

Nous avons passé un excellent repas avec des saveurs excellentes, complexes et cohérentes formant une cuisine gourmande et raffinée. On ne peut que recommander ce restaurant de haute qualité.

Des amis nous rendent visite. Ma femme, qui avait adoré la cuisine d'Alexandre Mazzia, a envie de cuisiner en reproduisant le lait fumé qu'elle avait aimé. Elle veut l'associer à du cabillaud. Souvent, sur du cabillaud, je sers un vin rouge. Mais avec du lait fumé, que faire ? Aussi, la veille de l'arrivée des amis, ma femme a préparé des langoustines cuites à la perfection, avec du lait fumé qui a été fait en infusant du lard fumé dans le lait pendant des heures. Immédiatement j'ai pensé à un Clos de la Coulée de Serrant.

A l'apéritif, nous partageons un délicieux cou d'oie farci et des chips à la truffe. Le **Champagne Pommery 1989** à l'ouverture avait produit un pschitt particulièrement dynamique. Le bouchon est beau. La robe est d'un or encore clair et la bulle est présente mais discrète. Le champagne est généreux, accueillant, complexe mais gourmand. Il forme avec le cou d'oie un accord superbe. C'est un très beau

champagne. J'avais ouvert récemment un Pommery 1964 majestueux. Celui-ci à 31 ans montre une belle vivacité et une acidité charmante. C'est un grand champagne d'une belle année épanouie.

L'entrée est de dés de coquilles Saint-Jacques sur une crème de basilic et une crème de tomate très douce. La tomate n'est généralement pas l'amie des vins. Le **Clos de la Coulée de Serrant Madame A. Joly Savennières 1976** a un bouchon dont le bas est imbibé et se brise à la montée. Le niveau est parfait. La couleur du vin est superbe d'un or très clair, comme celle d'un vin jeune. Le nez est intense. En bouche le vin est magique. Il a une acidité marquée, mais il a des intonations solaires d'été. Avec la crème à la tomate, l'accord est inouï. Ce vin qui faisait partie des cinq plus grands vins blancs français de Curnonsky est dans une forme éblouissante. Jusqu'alors, je considérais que le plus grand était le 1967 fait par la mère de Nicolas Joly, mais là, je suis ébloui par ce vin que je mettrais en tête du classement des Savennières de la famille Joly. Alors que ce vin est assez strict, il arrive sur le cabillaud très typé à devenir gourmand. L'accord se trouve grâce au lait fumé qui se confronte à l'acidité du vin.

Nous avons conclu le repas sur une tarte aux quetsches. La Coulée de Serrant a illuminé ce beau repas.

Un magazine veut faire un article sur ma façon de penser et de gérer une collection de vins. Un journaliste m'appelle et propose de me rencontrer dans le sud. Compte-tenu de ses horaires de trains, je l'invite à déjeuner dans ma maison du sud. Je ne le connais pas et je ne sais rien de ses goûts.

Il faut un repas qui convienne à tous les goûts possibles et des vins sûrement bons et faciles à comprendre, ce qui ne veut pas dire que les vins ne seront pas complexes.

Pour l'apéritif nous aurons des olives de Kalamata, des dés de mimolette, une rilette de maquereau sur du pain. Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998** a une jolie couleur de blé d'été. La bulle est active et le pschitt discret est sympathique. Dès la première gorgée on ressent que ce champagne est accueillant, équilibré, ouvert et très agréable à boire. Les olives lui donnent une tension supplémentaire et le rendent très vif, alors que la mimolette n'apporte pas de valeur ajoutée.

Nous passons à table et sur un goûteux et typé foie gras en tranches l'accord avec le Henriot est d'un classicisme parfait. Le champagne est gourmand et joyeux.

Pour le poulet accompagné d'un gratin de pommes de terre, j'ouvre sur l'instant un **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau 2007**. Je veux montrer la procédure d'ouverture des vins anciens, mais le bouchon est tellement serré dans le goulot que je ne peux pas tirer avec ma mèche. Il faut utiliser le levier du tirebouchon limonadier. Le vin très foncé est d'une densité extrême. Il est riche, fringant, d'une longueur infinie et en même temps il est accueillant, facile à vivre et cohérent. Avec le poulet, il joue sur du velours. Nous avons pu vérifier que l'ouverture au dernier moment offre sur le premier tiers de la bouteille une vibration délicate et ciselée, alors qu'à la suite, le vin devient plus opulent et construit. J'aime les éclosions des vins jeunes.

J'avais choisi pour le fromage un époisses et un fromage au lait de chèvre recouvert de fleurs comestibles qui m'est inconnu. En les regardant, je sens que ce sera le chèvre qui conviendra et effectivement l'accord est subtil et frais, alors que l'époisses rend le vin un peu pataud. Le vin du Rhône est d'un charme extrême et d'une densité remarquable. C'est un pur plaisir.

Le dessert est une salade de fruits qui n'appelle aucun vin. Nous avons longuement discuté, le journaliste étant très intéressé à comprendre par quel cheminement le désir d'une collection a pu naître. Ce fut un déjeuner sympathique et les vins que j'avais choisis ont parfaitement joué le rôle que j'imaginais.

Amicales salutations de François Audouze