

Curieux déjeuner dans un restaurant de plage, deux repas avec mon fils et de grands vins et déjeuner au restaurant A.M. d'Alexandre Mazzia à Marseille.



La bouteille de ce **Champagne Réserve Grand Trianon A. Rothschild & Cie Brut Spécial 1964** est d'une grande beauté. Le champagne aussi.

Les récits reprennent après le millième bulletin. La première histoire n'est pas très flatteuse pour le restaurant mais contient une anecdote dont je me délecte.

Nous sommes dans le sud et près du port, le long de la plage, il y a un restaurant fort sympathique aux plats très simples et à la carte des vins microscopique. Quand on s'assied face à la mer sous les canisses, on est vraiment en vacances.

Je commande un **Champagne Billecart-Salmon Brut sans année** agréable et sans histoire, qui se boit avec plaisir. Nous avons commandé des moules et des couteaux qui sont beaucoup trop cuits et

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

déplaisants. Les couteaux sont caoutchouteux. Par précaution, nous demandons que le loup soit très peu cuit pour ne pas subir une trop forte cuisson, trop souvent pratiquée dans beaucoup de restaurants.

Le loup est cuit idéalement et sa chair est bonne, mais la rouille est fade et les pommes de terre mal cuites. J'ai pu bavarder de tout cela avec le sympathique directeur qui va remédier à tout cela. Nous étions à deux doigts de décider de ne plus revenir, mais nous donnerons une chance à ce sympathique restaurant.

Vers la fin du repas, un monsieur assis à la table voisine me parle et me dit qu'il a bu un vin exceptionnel qu'il trouve extraordinaire. C'est un Côtes de Provence blanc 2020 et il veut absolument que je le goûte. Je le bois et effectivement il a un joli corps et le monsieur me dit alors : « dites-donc, vous avez pris du champagne pour accompagner du loup, ce n'est pas terrible au plan gastronomique ». Intérieurement je m'amuse et je ne vais pas lui dire que si je prends un champagne, c'est parce que les vins blancs trop jeunes ont du mal à me tenter. C'est quand même amusant et il me dit ensuite qu'il a une merveilleuse maison tout à côté du restaurant et qu'il n'y a rien de mieux aux alentours. Je lui montre une photo de notre maison ce qui ne l'empêche pas de nous montrer une photo d'un joli laurier rose de sa maison.

Et, comme il était en veine, je ne sais pas comment est venue la question de nos âges. Il voulait les comparer et je lui dis qu'il est un gamin ce dont il doute. Il me dit : quel âge me donnez-vous ? Comme il s'imaginait proche de mon âge j'ai dit 72 ans. Aïe, il a 68 ans, ce qui est quand même assez loin de mon âge.

Ce qui m'a amusé dans cette anecdote, c'est l'aplomb du monsieur qui veut me convaincre que son vin est une merveille, qui me donne des leçons de gastronomie et qui fait une joute puérile sur nos âges. Il m'a promis qu'on se reverrait. J'adore.

Mon fils vient nous rendre visite dans le sud. C'est le premier invité de notre été. J'ai ouvert deux vins vers 15 heures pour le dîner. Le bouchon du champagne Salon 1997 en magnum vient facilement avec un joli pschitt, ce qui m'étonne car avec des bouteilles de Salon 1997 j'ai souvent dû lutter contre des bouchons trop serrés.

Le bouchon du Clos de Tart 2003 est tellement serré qu'après avoir utilisé le limonadier classique j'ai voulu utiliser une mèche que je n'ai pas réussi à enfoncer dans le liège anormalement comprimé. Je suis quand même arrivé à sortir le bouchon et le parfum du vin m'est apparu fermé, trop discret.

Pour l'apéritif je sers le **Champagne Salon magnum 1997** au parfum intense et à la jolie couleur d'un or citronné. Ce champagne impose le respect. Il est noble, large, d'une grande intensité. Nous le buvons en goûtant des rillettes et un pâté de canard. C'est avec les rillettes que l'accord est magistral. Je savais déjà que ce Salon se marie avec les fraises aussi des Mara des bois créent un accord divin. Ce champagne est d'une longueur impressionnante.

Le **Clos de Tart 2003** a maintenant un parfum aimable mais que l'on sent encore contraint. Le vin est impressionnant, d'une incroyable énergie. Mon fils l'adore. L'intensité conquérante de ce vin évoque pour mon fils un grand bordeaux alors que je compare plutôt à un Vega Sicilia Unico. Nous le buvons sur un saint-nectaire et l'accord est idéal. Il se trouve que Vega Sicilia Unico est un partenaire idéal pour le camembert Jort. Je décide d'essayer le vin bourguignon avec ce camembert et je ressens le même comportement du vin avec le fromage. Le cousinage entre le vin espagnol et le vin bourguignon est étonnant.

Mon fils est enthousiaste pour ce Clos de Tart. Je le suis un peu moins, même si je suis très satisfait de ce beau vin.

Au mois de janvier j'avais reçu dans le sud un américain qui voulait partager avec moi une **Petite Liqueur Pétilante de Moët & Chandon**. Le reste était gardé dans le réfrigérateur et il est servi pour accompagner un Kouign Amann. L'accord est magique. La liqueur a perdu son pétillant mais elle a gardé la douceur de son élégant goût liquoreux. Je pense que Moët devrait produire à nouveau cette petite liqueur, d'autant que la jolie petite bouteille est d'un charme tentant.

Il y a quelques semaines, j'ai acheté quelques bouteilles d'un champagne que je n'ai jamais bu, le Champagne Réserve Grand Trianon A. Rothschild & Cie Brut Spécial 1964. La bouteille est d'une rare beauté, avec une présentation riche et qui se veut noble. Je voudrais ouvrir ce champagne avec mon fils. Vers 16 heures j'ouvre la bouteille. Le bouchon se cisaille et le bas du bouchon reste collé au goulot. Il sort avec un tirebouchon. Surprise, la capsule est très banale, avec le mot champagne en relief, comme pour des champagnes ordinaires. Le nez est engageant.

J'ouvre aussi un Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2001 au niveau absolument impeccable, au bouchon parfait, qui libère un parfum d'une richesse prometteuse.

Comme il restait du **Salon 1997** nous commençons l'apéritif avec ce champagne qui est devenu plus large et plus calme que la veille. Nous voulons vérifier si la fraise ou la cerise conviennent mieux au Salon. La fraise Mara des bois, si gourmande, est de loin la gagnante, car la cerise, acceptable, ne fait pas vibrer le Salon.

Nous continuons avec une rilette fondante et exquise qui est divine pour le grandiose Salon.

Il est temps de servir le **Champagne Réserve Grand Trianon A. Rothschild & Cie Brut Spécial 1964**. Sa couleur est d'un or orangé et le parfum est doux et charmant. En bouche, on sent immédiatement que l'on a changé de monde. On est dans le monde des champagnes anciens, qui n'a rien à voir avec le monde des champagnes jeunes. Certains pourraient dire que le champagne est madérisé, vocable utilisé le plus souvent à mauvais escient et ce serait une erreur. Le champagne est rond, doucereux, offrant des goûts de fruits chauds et exotiques. Le champagne est assez lourd mais attrayant.

Les côtelettes d'agneau arrivant plus vite que prévu, nous mettons le champagne de côté pour accueillir le **Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2001**. Quel grand vin, quelle joie de vivre ! Il est authentiquement bourguignon. C'est un vin de vigneron, qui exprime son terroir sans fioriture, tout en générosité. Quel bonheur. Il est noble, subtil et souriant. La viande et des pommes de terre le mettent en valeur. Je ressens la personnalité d'Éric Rousseau dans son message, comme il m'arrive parfois de sentir la personnalité du vigneron dans des vins bourguignons.

Il arrive alors quelque chose de totalement inattendu. Il restait du **Clos de Tart 2003** de la veille et il était temps de le finir. Je le sers et je ressens comme un choc. C'est comme si Louis XIV arrivait auprès de nous, on se lève et on se courbe en signe de respect.

Le Clos de Tart montre sa grandeur et sa gloire, avec une dimension qui le porte au-dessus du Chambertin, qui est plaisir et générosité. Le Clos de Tart m'impressionne dix fois plus que la veille.

J'adore quand se produisent des surprises de ce niveau, que je n'aurais jamais imaginées.

Nous avons fini le Grand Trianon 1964 le lendemain. Sa couleur est devenue plus foncée mais cela pourrait venir de la couleur du ciel plus nuageux. Le vin est beaucoup plus accompli et cohérent que la veille, offrant un plaisir plus accompli. Décidément, les lendemains sourient aux vins.

Pour déjeuner avec notre fils, nous revenons au **restaurant A.M. d'Alexandre Mazzia**. L'accueil est toujours aussi chaleureux. Nous avons trouvé le plus grand menu très riche mais presque trop, aussi nous commandons le menu avec un plat de moins. Mais comme il y a une option caviar, nous ne voulons pas la rater.

J'avais tellement aimé les vins du récent repas que je les commande à nouveau. Le **Champagne Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François 2002** dégorgé en avril 2019 est absolument superbe, équilibré, généreux et très gastronomique. On est très à l'aise avec un champagne aussi franc. Lors de notre récent repas nous avons bu deux bouteilles de ce vin, l'une absolument exceptionnelle et l'autre paraissant moins vibrante. Celle d'aujourd'hui est entre les deux, mais proche de la meilleure. Ce champagne est un grand bonheur.

Plus qu'en d'autres occasions, j'ai été enthousiasmé par l'apparition des goûts en saveurs successives, composant des progressions gustatives passionnantes. Il n'y a jamais un goût synthétique mais des successions de variations. C'est un vrai enchantement et ce qui me fascine, c'est la créativité du chef.

Pour les plats qui mettent en valeur un caviar Pétroussian Daurenki je souhaite un champagne 100% pinot noir, pour avoir une vivacité tranchante. Dans la carte des vins, je choisis le **Champagne Verzenay Grand Cru Marguet 2016** dégorgé en mai 2021. Ce champagne correspond exactement à ce que je souhaitais. Il est vif, tranchant, imposant. Et l'accord se trouve idéalement. C'est un champagne de grande personnalité et grand. La langoustine 'plancton' est un des plats les plus merveilleux du repas. Je suis content d'avoir découvert ce champagne.

Pour la suite du repas qui appelle des vins rouges, le **Volnay les Caillerets, ancienne Cuvée Carnot, Bouchard Père & Fils 1999** apparaît. Il est aussi brillant que la dernière fois et a tout d'un Grand Cru, alors qu'il est Premier Cru. Nous avons bu il y a deux jours un Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2001. Nous convenons volontiers que ce Volnay est au niveau du chambertin. Quel régal. Son acidité est charmante et son élégance est impressionnante. J'ai bu une trentaine de millésimes de ce vin que j'adore, le plus vieux étant 1929, dont j'ai signalé la 'pétulance endiablée'. Celui-ci pourra vieillir cent ans sans problème.

Nous sommes revenus vers les deux champagnes avec les desserts, le 2002 apportant son charme et sa joie toute en douceur et le 2016 apportant son tranchant et son énergie.

Une fois de plus le service a été parfait, le sommelier **Kevin** faisant un service parfait. **Margot** souriait discrètement de nos plaisanteries, **Jean-Philippe** nous fournissait des explications pertinentes. Tout en ce lieu ne fut que bonheur.

Avant de reprendre l'autoroute pour aller vers Toulon, nous sommes passés par le Prado, la Corniche, le port, constatant que Marseille est beau et mériterait une vie paisible.

Quel beau repas !

Amicales salutations de François Audouze