

Déjeuner avec un vin inconnu, dîner avec des amis et un beau Rimauresq, troisième déjeuner au restaurant Alexandre Mazzia à Marseille et visite et dégustation au domaine Rimauresq.



Ce **Château Lafite-Rothschild 1981** a été bu avec des amis. Le papier d'emballage rendait impossible de voir l'année. J'ai mis la photo de droite sur Instagram à titre d'**énigme** en offrant de partager un repas avec celui qui trouverait le vin et l'année. Il y a eu un gagnant, que je recevrai à déjeuner dans quelques jours.

Ma fille a préparé des morceaux de poulets marinés dans une concoction originale et aventureuse aussi est-ce l'occasion d'ouvrir un vin qui m'est totalement inconnu, au point que je ne sais même pas s'il s'agit d'un blanc ou d'un rouge, tant le verre de la bouteille est opaque. Qui m'a offert ce vin, je ne le sais pas car je n'ai pas noté immédiatement le nom de l'ami qui me l'a offert. C'est un **Marselan Vin du Vaucluse 2015** sélectionné par Edouard Loubet, un chef deux étoiles du Vaucluse. Il titre 14,5°. Le bouchon est tellement serré que je ne peux le soulever avec le limonadier. J'arrache des miettes de liège puis je peux enfin lever le bouchon dont le bas de couleur foncée indique un vin rouge.

Sur le poulet et des pommes de terre cuites au citron, le vin se comporte très bien. Il est noir, il a un parfum simple mais conquérant et en bouche il est juteux, joyeux sans être complexe. La chance des vins du sud, c'est qu'ils sont simples et ne cherchent pas à offrir plus qu'ils ne peuvent. Alors ils sont généreux du fait du degré d'alcool, et cohérents, et on ne leur demande pas plus. Ce vin est une heureuse surprise car il a été fait intelligemment.

Ma fille a réalisé une tarte au citron meringuée avec les citrons du jardin. Cette tarte mérite tous les compliments, car elle joue dans la cour des grands pâtisseries. Je pense que le champagne qui serait adapté est un **Champagne Gosset Grand Millésime 1989** à la très jolie bouteille et une étiquette vert et or.

L'ouverture offre un pschitt actif, des bulles discrètes mais présentes et une couleur d'un or plus foncé que celui du Dom Pérignon 1962 récemment bu. Ce champagne est de grande subtilité mais je le trouve sec. Il ne réjouit pas le palais, il le restreint. Cela m'étonne car j'aime les champagnes Gosset et je pense que le citron de la tarte est responsable de ce sentiment de limitation du goût.

Aussi, pour en être sûr, j'ai gardé dans la bouteille l'équivalent d'un verre. Le lendemain je me suis trouvé face à un champagne plus large, complexe et subtil qui montre une longueur qu'il n'avait pas. Le coupable est donc le citron meringué. J'ai retrouvé la grandeur de ce beau champagne.

Nous allons **recevoir des amis demain**. La préparation du programme des vins est toujours un grand plaisir. J'ai envie d'ouvrir un magnum de Laurent-Perrier Grand Siècle. Hélas en rangeant la cave je n'ai pas fait assez attention aux dates de dégorgement aussi ce sera une surprise.

Le même problème se pose pour un Château Lafite-Rothschild qui est enveloppé dans un papier rose extrêmement fin qui colle au verre de la bouteille mais aussi à l'étiquette. Il serait impossible de décoller le papier de l'étiquette. La solution qui me permettrait de lire le millésime est d'enlever la totalité de la capsule et de voir l'année à travers le verre, car j'ai peur qu'en retirant le bouchon celui-ci soit opaque en se déchirant. La capsule étant totalement enlevée, il me faut laver le verre qui est recouvert d'une sorte de colle. Ouf, je peux lire distinctement 1981.

L'idée me vient d'ouvrir le champagne pour qu'il profite d'une aération dès ce soir. Le pschitt est extrêmement fort. Le champagne sent divinement bon. Je pose un bouchon en cristal au-dessus du goulot. La suite sera le lendemain.

Dès 9 heures je commence par l'ouverture du Lafite 1981 et s'il se brise un peu, on reconnaît clairement 1981 inscrit sur le bouchon. Le parfum est très discret mais j'ai confiance en ce grand vin. J'ouvre ensuite un Côtes de Provence Rimauresq 1983 (je croyais avoir pris un 1993). Le parfum est riche, joyeux.

Ma femme a prévu une nouvelle tarte au citron meringuée. L'essai avec un champagne n'ayant pas été convainquant, j'ouvre un Vouvray Clos Naudin Demi-Sec Philippe Foreau 1997. Le nez est plaisant.

Les amis arrivent à 12 heures. L'apéritif sera d'un jambon ibérique Belota Belota absolument parfait intense, qui exsude la noix, et de gougères. Dès la première gorgée, je suis assailli par l'intensité et l'énergie du **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle** dont le bouchon indique qu'il a été dégorgé en 2016. Le champagne a donc une douzaine d'années. Il est merveilleux, noble, puissant, percutant tout en gardant un grand raffinement. C'est un magnifique champagne et le jambon cohabite divinement.

A table, nous mangeons du poulet et un pressé de pommes de terre. Le **Château Lafite-Rothschild 1981** a un nez épanoui qui exprime du velours, et en bouche ce vin est tout velours. Il est grand, joyeux, raffiné. Un Lafite particulièrement accessible et généreux, sans complexité, pure expression de velours.

Pour le fromage, je sers à l'aveugle le **Côtes de Provence Rimauresq 1983**. Il est garrigue, 100% garrigue, et mes amis qui ont suggéré Châteauneuf ou Côte Rôtie ont fait fausse route. Ce vin est d'un plaisir fou, si équilibré. Le fait qu'il ne titre que de 12,5° explique son élégance.

Pour la tarte, le **Vouvray Clos Naudin Demi-Sec Foreau 1997** me comble de joie. Car le vin respire le citron meringué. Il est citron meringué et développe le goût de la tarte. Et ce qui m'étonne, c'est que le goût de citron du vin est comme une barre horizontale dans mon palais. Je suis fier d'avoir 'tapé' juste pour un accord idéal. Le Vouvray est gracile, délicat, sans puissance qui n'aurait pas lieu d'être. Une belle conclusion d'un repas d'amis joyeux et enrichissant. Un bonheur.

Pour la troisième fois cet été nous allons déjeuner au [restaurant Alexandre Mazzia à Marseille](#). Nous avons invité notre fille aînée et ses deux filles. L'une d'entre elles suivait depuis longtemps l'actualité d'Alexandre Mazzia, avec une admiration et une vénération certaines, mais elle n'était jamais venue en ce lieu.

Nous sommes reçus comme des amis par l'ensemble du personnel, dont [Jean-Philippe](#), [Kevin](#) le sommelier et [Margot](#). Nous choisissons le « Premier Voyage » car les deux dernières fois, les voyages plus généreux en plats étaient en fait trop généreux.

Le choix des vins avec Kevin est très agréable, car il est de bon conseil et pertinent. Pour commencer nous aurons un [Champagne Jacques Lassaïgne Blanc de Blancs 2013](#). Ce champagne est magique. Dès la première gorgée on ressent à quel point il est grand, racé, élégant et débordant de subtilités. C'est vraiment le champagne idéal. Quel bonheur.

Pour la suite du repas, j'aimerais un champagne qui ait du pinot noir. Comme le Champagne Marguet Verzenay 2016 100% pinot noir m'avait plu, Kevin me suggère de prendre le [Champagne Les Beurys Marguet Grand Cru 2016](#) qui a 71% de chardonnay et 29% de pinot noir, dégorgé en mai 2021 comme le Verzenay précédent.

Kevin me le fait goûter, mais après le Lassaïgne, ce n'est pas possible. Il est strict, puissant, mais n'a aucune émotion comparable à celle du blanc de blancs. Kevin, fort gentiment, me propose de changer de choix. J'apprécie ce geste mais la bouteille est ouverte. Je ne veux pas donner suite à son offre généreuse.

Le moment venu, nous dégustons des plats différents, et la distance temporelle avec le Lassaïgne est suffisante pour que l'on puisse profiter du Marguet qui offre une belle structure complexe, faite pour la gastronomie. Il n'y a pas l'émotion gracile du 2013 mais il y a un solide champagne qui a sa place dans ce repas.

J'avais tellement aimé le [Volnay les Caillerets, ancienne Cuvée Carnot, Bouchard Père & Fils 1999](#) dès le premier repas de juin que je l'avais commandé à nouveau au déjeuner suivant et j'avais une fois de plus considéré que ce Premier Cru joue dans la cour des Grands Crus. J'ai demandé alors à Kevin s'il en restait en cave et il en restait une que j'ai réservée pour ce repas. Comme les fois précédentes, j'ai demandé que le vin soit ouvert au dernier moment. Au nez, il me semble que ce n'est pas ce que j'attendais, mais Kevin a dû vérifier. Assez rapidement il m'apparaît que ce vin n'est qu'une pâle copie de ce que nous avons bu les deux fois précédentes. Kevin a pu confirmer ce que j'ai ressenti.

C'est curieux que lors des trois repas nous avons pu remarquer des différences de prestations très importantes pour trois vins : le Champagne Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François 2002 dont une bouteille était moins bonne, les champagnes Marguet dont une est moins brillante, et le Volnay dont une n'a pas le niveau. Est-ce une coïncidence ou un problème de cave, je ne saurais le dire mais cette conjonction est inhabituelle.

Mes petites-filles ont adoré le repas, allant d'émerveillement en émerveillement. Pour ma femme et moi qui avons mangé des plats quasiment identiques sur les trois repas, aucune lassitude, aucune sensation de « déjà vu », car nous sommes enthousiastes du génie du chef et de sa créativité incroyable.

La présentation des plats par Jean-Philippe est remarquable. Le travail de sommellerie de Kevin, fait avec le sourire, est d'un grand professionnalisme. Une fois de plus nous avons vécu un repas mémorable.

Lors d'un récent déjeuner j'avais ouvert un Rimauresq 1983 superbe. Un ami qui l'a bu avec moi a eu envie d'acheter des vins de ce domaine. Il me propose d'aller au domaine avec lui. Un rendez-vous est pris. Ayant plusieurs fois parlé de ce domaine sur Instagram, je sais que je suis suivi. L'ami ayant annoncé ma venue, je suis reçu comme un Messie. [Pierre Duffort](#) le régisseur est tout sourire comme Jérémy qui reçoit les clients de passage.

Pierre Duffort nous explique le domaine et les choix pertinents qu'il a faits dans la gestion du terroir. Son discours est simple et cohérent. Nous passons ensuite à la dégustation et nous sommes traités comme des rois, car une telle dégustation n'a pas été faite depuis plus de quinze ans. Voici les notes prises à la volée. Nous n'avons goûté que les rouges.

R. de Rimauresq 2020 : nez joliment fuité, bouche agréable mais légère. Manque de force, mais beau finale de garrigue.

R. de Rimauresq 2019 : nez moins flatteur, plus austère et pour moi, moins Rimauresq mais Pierre pense le contraire.

Rimauresq 2018 : nez magnifique, le vin est tout en douceur et manque un peu de longueur.

Rimauresq 2017 : nez discret. La bouche est joyeuse. La râpe du vin est géniale. Le vin est typé et gourmand (il va briller ce soir).

Rimauresq 2016 : son nez de café rend le vin beaucoup moins plaisant. Sans doute problème de bouteille.

R. de Rimauresq 2001 : nez peu épanoui, vin trop tranchant virant vers le porto. Un peu fatigué (lui aussi va briller ce soir).

Rimauresq 1990 : nez frais, bouche fraîche. Superbe, bouche ronde. Vin très complet, accompli et garrigue.

Pierre avait convié Jérémy et deux collaboratrices à participer à la dégustation. Jeanne n'avait pas aimé le 1990 que j'adore aussi je lui ai expliqué pourquoi. Voir Jeanne émue en buvant ces vins et si intéressée de participer à nos commentaires est un bonheur absolu. Je l'ai sentie heureuse.

Rimauresq 1988 : nez légèrement café. Le vin est très viril et j'aime cette expression tranchante.

Rimauresq 1986 : la couleur n'est pas belle. Le vin est discret. La bouche n'est pas parfaite mais plaisante. C'est un vin assez gourmand dont la structure n'est pas parfaite.

Rimauresq 1985 : nez subtil. La bouche est gourmande et le vin est joyeux.

J'ai retenu trois vins de cette dégustation : le 2017 très prometteur, le 1990 fabuleux, d'une grande élégance, qui est le gagnant et le 1985 solide.

Je demande à Pierre : que faire de ces bouteilles ? Pierre est surpris de ma demande et me dit : « vous gardez tout ». Je lui réponds : « gardez au moins le 1990 qui est le plus grand ». Pierre fait mine d'acquiescer, mais en fait il aura mis toutes les bouteilles dans une caisse sauf les plus jeunes. Quelle générosité.

La dégustation s'est faite dans une ambiance chaleureuse et souriante. Pierre est un hôte parfait, car il ne cherche pas à imposer sa vision. L'équipe était heureuse de participer à ce grand moment.

Nous avons prévu de nous revoir car cette visite fut vraiment amicale et émouvante, un grand bonheur.

Nous avons acheté quelques bouteilles. Nous avons emporté les bouteilles entamées. Avant de revenir à la maison nous avons fait quelques courses pour préparer un dîner impromptu sur le thème de Rimauresq.

Je suis sûr que Jeanne, Jérémy et l'autre collaboratrice vont faire de beaux rêves.

Amicales salutations de François Audouze

