

Repas de famille dans le sud, autre dîner, déjeuner avec des amis américains et canadiens avec des vins illustres, un beau Brane-Cantenac et déjeuner au restaurant AM (Alexandre Mazzia) le talentueux trois étoiles de Marseille.



Ce **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971** est d'une perfection bouleversante.

Ma fille aime cuisiner et son compagnon aussi. Si l'on ajoute ce que ma femme prépare, on arrive à une offre de plats très supérieure à la demande. Ma balance s'en est rendu compte.

Ce soir nous goûterons un bœuf Wagyu fort heureusement de taille modeste. J'ai prévu un vin rouge. Avant, il faut un vin blanc qui plaise à ma fille. Mon fils avait apporté un Pur Sang de Louis Benjamin Dagueneau et j'avais pensé à un Silex du même domaine que ma fille adore. Le choix se fera au tirage au sort. C'est donc le **Blanc Fumé de Pouilly Pur Sang Domaine Didier Dagueneau 2011** qui sera ouvert.

Ce vin fait par Louis Benjamin Dagueneau est d'une belle énergie. Puissant, droit, direct, il est entraînant. Il se marie facilement à toutes les préparations d'apéritif et d'entrée et promet de devenir encore plus grand avec quelques années de plus. C'est un grand vin.

Le Wagyu de notre boucher fétiche est délicieux. La **Côte Rôtie La Turque Guigal 1992** est d'une générosité infinie. Son nez est riche de cassis bien noir et en bouche cassis et garrigue se croisent avec bonheur. Riche, noble, gastronomique, ce vin est un voyage sur un tapis volant. Un régal et une maturité idéale de 30 ans, qui n'exclut pas la folie des vins jeunes. De très bon fromages ont accompagné ce vin idéal.

Mon fils avait acheté un **Tibouren Clos Cibonne Côtes de Provence rosé 2020**. C'est l'occasion de le comparer par la pensée avec le Côtes de Provence rosé Zéphir Vin Biologique Domaine La Navicelle 2020 que nous avons bu récemment, qui avait du Tibouren dans sa composition. Nous attendions tous que le Clos Cibonne se situe largement au-dessus du Zéphir et en fait, en cette période de jeunesse extrême, le vin de la Navicelle s'était montré plus expressif. Le Clos Cibonne apparaît freiné, manquant de la largeur et de la profondeur qu'il devrait avoir. Voici un vin qu'il faut laisser vieillir.

Nous avons mangé des morceaux d'ailes de poulets dont la tendreté est remarquable. Le dessert est de glaces et sorbets de la **maison Regain**. Ce glacier mérite nos compliments.

Avant que des enfants ne partent, j'ouvre un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2002**. Le champagne est très précis, délicat, subtil. Il se montre très long en bouche. Il est élégant et vif. C'est un champagne de grand plaisir.

Je suis toujours émerveillé des prestations des Moët Brut Impérial anciens. Alors que le Clos des Goisses était de grand plaisir, avec le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971** nous franchissons tellement d'étages que l'on a l'impression qu'une navette spatiale nous emporte sur une planète de perfection. C'est un choc dès la première gorgée. C'est un champagne à la séduction superlative. Belle façon de dire au revoir.

Justin a participé au déjeuner Ultimate au restaurant Plénitude Arnaud Donckele. Il souhaite organiser un repas de ce calibre et m'annonce qu'il séjourne à Saint-Tropez. Je l'invite à **déjeuner dans notre maison du sud**. Il vient avec son épouse, un ami Craig et Olympia la fille de Craig. Nous avons eu de longs échanges avec ma femme pour mettre en place un menu et j'ai choisi les vins après avoir fait plusieurs programmes.

Le menu sera : apéritif avec gouda au pesto, anchoïade, rilette / comparaison de deux caviars, osciètre prestige et Baeri, avec baguette et beurre / cœur de saumon fumé / pommes de terre et caviar Baeri / tarte aux oignons / tarte aux fruits d'été.

J'ai ouvert les vins à neuf heures du matin. Les deux champagnes ont des bouchons qui se sont cisailés lorsque j'ai essayé de les retirer. Le Chevalier-Montrachet a un nez extraordinaire de générosité fruitée. Le Vega Sicilia Unico a un nez glorieux et d'une belle jeunesse. Je n'ouvre pas plus de vins. Nous aviserons le moment venu car il fait très chaud.

Nos amis sont ponctuels. Il fait une chaleur caniculaire.

Le **Champagne Dom Pérignon 1971** a une belle couleur ambrée, presque la même que celle du jus de pomme servi à Olympia. La bulle est présente et un gentil pschitt avait accompagné l'ouverture lorsque mon tirebouchon avait tiré la lunule du bas de bouchon. Dès la première gorgée, on sait qu'on est en face d'un somptueux champagne. Quelle grâce, quelle présence, quelle intensité. Un grand champagne charmeur et noble. Il se trouve que nous avons bu un Moët & Chandon Brut Impérial 1971 il y a peu. Malgré la prestation du Dom Pérignon, j'ai une préférence pour le Moët plus large, plus généreux et plus riche. Il faut dire aussi que mon cœur balance vers celui que l'on n'attendait pas à ce niveau.

Le gouda est absolument parfait pour le champagne avec son gras délicieux. Mais c'est la rilette qui est le meilleur complice.

Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle sans année** est probablement du début des **années 1970 ou de la fin des années 60**. Sa couleur est très proche de la couleur du Dom Pérignon. J'aime ce champagne parce qu'il est le témoignage le plus convaincant de l'apport considérable du vieillissement à la qualité et l'émotion d'un champagne. Si le Dom Pérignon est glorieux, le Grand Siècle est plus romantique et subtil. Les deux caviars font briller le délicat champagne.

Le **Chevalier-Montrachet Domaine Leflaive 1995** a un parfum inouï. C'est ce qui me marque le plus. Ce parfum est indéfinissable à base de fruits inconnus. En bouche, ce qui frappe c'est la richesse

de ce vin plein, large et complexe. Un véritable régal. Avec le saumon, il est idéal. Sa robe est d'un bel or clair et Justin me dit qu'hélas, aux Etats-Unis il est difficile d'avoir des vins aussi parfaits de cette époque.

J'avais envisagé pour le vin rouge d'avoir un faux-filet de bœuf mais du fait de la chaleur, ma femme a préféré faire une tarte à l'oignon qui côtoie merveilleusement le **Vega Sicilia Unico 1989**. Le niveau dans la bouteille était à moins d'un demi-centimètre du bas du bouchon ce qui est parfait, comme la qualité du bouchon. Le nez à l'ouverture était d'une belle richesse et d'une grande jeunesse malgré ses 33 ans, riche de cassis et de fruits noirs. En bouche ce vin est glorieux, d'un naturel remarquable. Quoi de plus agréable que ce vin juteux facile à vivre. Mais il est noble, complexe, et flamboyant.

Pour le dessert je vais chercher dans un réfrigérateur un **Champagne Perrier-Jouët rosé 1966**. J'ai acheté il y a plus de trente ans une belle quantité de ce rosé et aussi de l'année 1969. Et chaque fois que j'en ai ouvert, le plaisir était au rendez-vous. Ce champagne a un beau pétillant et la couleur rosée est engageante. Avec la tarte aux fruits, ce champagne est idéal, et ce qui est étonnant, c'est qu'il n'a aucun signe d'âge. Il est expressif, doux, aimable et très plaisant, sans qu'on se pose la moindre question. Il est assez significatif qu'Olympia, autorisée par son père à goûter les vins, ait fait de ce rosé son préféré. Cela prouve qu'il est franc et charmeur.

Justin préfère le Dom Pérignon 1971 et je préfère le Chevalier Montrachet 1995, mais ce qui est intéressant, c'est que les cinq vins ont été parfaits. Et je suis content du choix de vins que j'ai fait, de mettre trois champagnes anciens très différents et un vin blanc et un vin rouge de l'aristocratie des vins de pur plaisir.

L'ambiance du déjeuner a été très amicale et promet de nouvelles aventures prochaines.

Des vins restaient. Le lendemain, le parfum du Chevalier Montrachet était encore envoûtant, magique et énigmatique. Immense. Et le vin était encore plaisant.

Au dîner il est prévu des camerones, ces grands crustacés qui ressemblent à de très grosses crevettes et ont une chair qui évoque celle de la langoustine. Un vin rouge s'impose et j'ouvre un **Château Brane-Cantenac 1978**. Le nez est riche et engageant. La bouche est pleine, large, évoquant la truffe. Le vin est une magnifique surprise.

Depuis des temps immémoriaux j'étais amoureux des Brane-Cantenac des années 1928, 1929 et 1934 et je n'avais pas ouvert beaucoup d'années récentes. Et c'est en buvant de 1978 que je me rends compte qu'il a 44 ans ! Je le rangeais volontiers dans les « jeunes ». Il est d'une magnifique maturité avec une personnalité affirmée. Un très beau vin.

Nous nous rendons avec des amis au **restaurant AM (Alexandre Mazzia)** qui a obtenu en ce début d'année une troisième étoile. Nous connaissions déjà ce beau restaurant marseillais. Le choix est possible entre des menus à deux plats, quatre plats ou cinq plats. Nous choisissons celui à quatre plats dont nous n'aurons le contenu qu'en partant, dont voici la rédaction (prenez votre souffle) : poisson de nos côtes, levure de bière torréfiée / chou cristallisé safran, poutargue de caviar, condiment gingembre / langoustine, bouillon de légumes racine et sumac / courgette aigre-doux, feuille d'amidon, pommade courgette / algue, pommade de patate douce, réglisse, poutargue / crousti-galanga bœuf en juxtaposition de cuisson, Campari / parmesan, pistache, grenade et Aloe vera / crevette grise, katsuobushi de têtes, huile de piment vert / œufs de truite et saumon sauvage marinés au saké, lait fumé / biscotte végétale, pommade herbacée-iodée, fleur de l'instant / anguille fumée au chocolat / pain viennois fumé au charbon, beurre demi-sel au Combawa / chair d'araignée au jus animal, rascasse marinée saké-betterave et garum / semoule aux agrumes et fleur d'oranger, raifort et jus de carapaces / moules, maquereau, hareng, noix de coco, condiment mojito estragon et jus vert / Focaccia au beurre noisette, piment d'Espelette réglisse, beurre Nigelle et épices / langoustine, algue vernie, cordifole, beurre blanc plancton, jus dragon, vierge marine, poutargue / langoustine avec les doigts popcorn d'algues, sésame à la bonite, condiment citron géranium / consommé de volaille infusé aux coquilles d'huîtres, dulce et écorces d'agrumes brûlées / Chénopode en tempura-vodka, œuf de brochet fumé, piment, poussière de carapace / haricots verts, cerise pimentée, suc d'oignons / fleur

de courgette, noix de cajou, épices, fruit de la passion / épinard, vermicelles au curry, jus vert salé, jus de betterave / glace wasabi-raifort et diplotaxis / glace confiture de lait et thé vert matcha / texture pudding au jus de viande, tamarin hibiscus, abricot / banane fermentée, riz soufflé, cacahuète sucrée, kumquat / maïs givré, balsamique 25 ans, meringue maïs fumé grillé / avocat, perle de gingembre, fenouil, graines de moutarde / palet glacé pomme verte, eau de pomme verte au curry vert, spray de gin / texture sablé-cigarette, pommade de patate douce aux épices, framboise, citron basilic.

Le texte paraît interminable, mais le repas est aérien, et une suite d'émerveillements. Je crois n'avoir jamais mangé une cuisine d'une telle inventivité. Le mot qui résume le mieux ce repas est « émerveillement ».

La liste des vins est fondée sur des vins nature et des vigneronns champenois de maisons familiales. Il y a des vins très abordables et des vins très connus à des prix dissuasifs. Le cas le plus extrême est celui du champagne Salon 1997, proposé à un prix qui doit être environ quinze fois plus élevé que le prix que j'avais payé lors de sa commercialisation. Nous devons donc aller dans une zone de prix qui laissera au restaurant moins de marge que s'il avait prévu moins de marge en pourcentage sur des vins plus recherchés. Mais nous ferons plus tard une entorse à ce raisonnement.

Le **Champagne André Heucq Hommage Parcelaire 2014** est de 100% de pinot meunier ce qui m'a poussé à le commander, car je n'en bois pas fréquemment. Il a été dégorgé en octobre 2019. Il est énergique, intense et subtil et convient parfaitement à la cuisine subtile du chef. Il est vraiment gastronomique et j'apprécie ses belles complexités. Un champagne à recommander pour une gastronomie complexe.

Le **Châteauneuf-du-Pape Les Safres Le Clos du Caillou blanc 2013** titre 15°. Il est d'une puissance rare, très épicé, trouvant un écho avec la cuisine du chef. Il est confondant de perfection dynamique. Je l'adore pour sa richesse ensoleillée.

Après ces deux vins il fallait bien se laisser aller à commander un vin de légende. Dès la première gorgée du **Champagne Jacques Selosse Millésime 2008** dégorgé en janvier 2020, on sait que l'on est sur un Olympe de grâce, de complexité et de grandeur. Ce vin, comme les dieux, a tout pour devenir éternel. Etrange, virevoltant, capricieux, il cherche à nous décontenancer par ses saveurs, mais nous les prenons telles qu'elles sont.

Si ce champagne est une merveille, je considère, comme mes amis, que le plus impressionnant est le Châteauneuf, glorieux, royal, d'une largeur rarement atteinte par d'autres vins.

Petit détail qui compte : à aucun moment aucun serveur n'a balbutié ou hésité pour présenter la composition si complexe des plats. C'est à signaler.

La cuisine d'**Alexandre Mazzia** est exceptionnelle. Les complexités sont infinies, les associations sont osées mais pertinentes, et le tout est d'une cohérence absolue. Tout est subtil, suggéré, délicat. Nous allions de petit nuage en petit nuage. Le service du vin mériterait d'être plus présent mais les compétences du directeur et du sommelier ne sont pas en cause.

Tout a été subjuguant. C'est un des plus grands repas de nos vies.

Amicales salutations de François Audouze