

Quelques vins de vacances, dîner d'accueil des amis du 15 août, nouveau repas au restaurant A M d'Alexandre Mazzia, trois étoiles de Marseille et dîner du 14 août avec de grands vins.



Le **Château Mouton-Rothschild 2001** est dans un état de perfection qui mérite d'être signalé.

Quelques vins de vacances. De ci de là, au gré des envies, des bouteilles s'ouvrent. Quand on veut rester sage, j'ouvre une demi-bouteille de **Champagne Krug Grande Cuvée non millésimé**. Il est jeune et très vif, agréable et de belle longueur. Bien évidemment, il faut ouvrir une deuxième demi-bouteille, car la première avait un goût de trop peu.

Je ne bois pas fréquemment des champagnes du millésime 2005, mais j'ai une tendresse particulière pour le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2005**. Il est si plaisant, si facile à vivre qu'il représente une vraie joie de vivre. Il a des intonations de miel et se montre de pur plaisir.

Un jeune américain ami de mon petit fils a fait cadeau d'un **Champagne Nicolas Feuillatte 2016** que nous goûtons ensemble. Ce champagne de Chouilly, plus simple que les champagnes que nous buvons couramment, se montre suffisamment agréable pour qu'on le boive joyeusement.

Le 15 août est marqué par une tradition, celle d'un grand repas gastronomique. Mais les jours qui précèdent sont l'objet d'agapes avec des amis fidèles.

Lorsqu'ils arrivent trois jours avant le 15 août l'usage veut que j'ouvre un magnum de Salon. Le **Champagne Salon magnum 2007** est définitivement un grand Salon. Il est élégant comme Audrey

Hepburn et pianote des complexités comme les Gymnopédies d'Erik Satie. Il est gastronomique et très convaincant. Des années comme 1988 ou 2008 ont beaucoup plus de puissance, mais le charme de ce 2007 est extrême. Ouvert quatre heures avant le repas, il a gagné en largeur. C'est un bonheur.

L'américain ami de mon petit-fils est un passionné de la mer. Il voulait absolument attraper des poissons et a réussi. Il prépare les filets des poissons avec une dextérité exemplaire et nous mangeons ces poissons cuits à la perfection, c'est-à-dire à peine.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1980** avait un niveau à deux millimètres sous le bouchon ce qui est exceptionnel, mais fréquent pour les Côtes Rôties de Guigal. A l'ouverture cinq heures avant, le parfum de garrigue et de menthe était une immersion dans la nature sauvage de sa région. En bouche, c'est un grand plaisir car ce vin n'a pas le moindre signe d'âge. Le vin a acquis une élégante maturité. L'accord avec les poissons cuits avec de l'ail est absolument parfait. Il a un beau finale. Ce vin franc et direct est une réussite à 42 ans.

Deux beaux vins pour commencer les festivités du 15 août, trois jours avant.

Nous nous étions régalez avec des amis il y a une quinzaine de jours au **restaurant A M d'Alexandre Mazzia**, le tout nouveau trois étoiles de Marseille. Nous avons alors réservé une table pour le 13 août pour que nos « amis du 15 août » puissent découvrir ce restaurant.

Le repas est un festival de saveurs et le menu est aussi long qu'un discours de Fidel Castro. Qu'on en juge : Œufs de truites et saumon sauvage marinés au saké et lait fumé / Biscotte végétale, pommade herbacée, parfum iodé / Anguille fumée et chocolat Pain viennois fumé au charbon, beurre demi sel au combava / Chair d'araignée au jus animal, pelamide mariné saké-betterave et garum d'huîtres / 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-régisse, beurre Nigelle et épices / Gamberoni, plancton, gel piment doux, beurre safran café, feuille de câprier Huître pochée, chou-fleur fumé, sarrasin torréfié, gel pimenté, voile marinière, poutargue / Caviar, langoustine, épinard- gingembre, brocolis, amandes, jus de queue de bœuf, beurre blanc café / 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 à la flamme, pancetta de Bigorre, sucs d'oignons, cerise pimenté, jus de canard / Oignons, girolles, mortadelle au jus de queue de bœuf, chapelure à l'eau gazeuse et estragon / Fleur de courgette, pommade épices et noix de cajou, fruit de la passion / Epinard, vermicelles au curry, jus vert saté, jus de betterave Glace wasabi-raifort et diplotaxie / Framboise-Harissa Texture cannelée, tomatillo, tamarin hibiscus / Patate douce, mangue, dattes, eau de verveine / Banane fermentée, riz soufflé, cacahuète sucrée, kumquat / Sorbet ananas-safran, gel pimenté / Maïs givré, balsamique 25 ans, meringue maïs fumé grillé / Texture sablé-cigarette, pommade de patate douce aux épices, framboise, citron basilic / Avocat, perle de gingembre, fenouil, graines de moutarde / Mangue, goyave, poussière d'agrumes, patate douce et gingembre cristallisé / Palet glacé melon, eau de melon au curry vert, spray de gin d'agrumes.

Toutes les saveurs sont pertinentes et la composition d'un plat est comme la composition d'un tableau par Michel-Ange, où chaque détail a son importance, cohérent avec l'ensemble.

J'ai regardé la carte des vins et nous avons eu tant de plaisir avec le Châteauneuf-du-Pape blanc et avec le Selsosse que je les ai commandés à nouveau.

Le **Champagne l'Âme de la Terre Française Bedel 2006** avec 90% de pinot meunier a été dégorgé en 2017. Il est resté sur lies 10 ans. Il est élégant, flexible, agréable à boire et gastronomique, très adapté à la cuisine d'Alexandre Mazzia.

**Les Safres Châteauneuf-du-Pape blanc Le Clos du Caillou 2013** est un vin d'une puissance extrême, porteur de soleil. On le sent joyeux, épicé, prêt à affronter les plats délicieux. C'était une surprise lorsque nous l'avons bu il y a quinze jours. La surprise est toujours vivace et l'adaptabilité de ce vin est remarquable.

Le **Champagne Jacques Selosse Millésime 2008** dégorgé en janvier 2020 est d'une grande noblesse. Il est très droit, équilibré, intense, mais aussi accessible. Avec le divin plat au caviar et avec la langoustine il s'est montré idéal. C'est un très grand champagne.

Le **Champagne Jouvence Françoise Bedel 2012** avec 95% de pinot meunier a été dégorgé en 2020. Il est resté sur lies 6 ans. Je lui trouve plus d'énergie que n'en a le 2006. C'est un très beau champagne d'une belle énergie.

Mon classement des vins serait : **1 - Le Clos du Caillou 2013, 2 – Selosse 2008, 3 – Bedel 2012, 4 Bedel 2006**, mais les deux premiers sont de niveaux très proches et pourraient être classés ex-aequo.

Revenir dans un grand restaurant peut parfois apporter une certaine déception comme j'ai pu le vivre avec Noma et avec le restaurant de Mauro Colagreco, le Mirazur. Au contraire, au restaurant A M, l'émerveillement est toujours de même amplitude. Ce restaurant est très impressionnant. La langoustine au caviar est un plat exceptionnel.

Avec des amis fidèles des festivités du 15 août, il y aura deux dîners en notre maison du sud, les 14 et 15 août. La mise au point des dîners s'est faite avec ma femme qui a réalisé une cuisine la plus simple possible, fondée sur des produits de grande qualité.

Le menu du 14 août sera : eau de tomate / cœur de saumon fumé / anguille fumée au lait fumé / tarte à la tomate / dos de cabillaud cuit à l'ail / fromage de chèvre et saint-nectaire / stilton / tarte à la mirabelle.

L'ouverture des vins commença à 15 heures pour se terminer un peu après 16 heures. Du fait d'une forte chaleur très humide les bouchons ont dû gonfler car ils ont tous été difficiles à retirer, le tirebouchon faisant gémir les bouchons comme s'ils souffraient mille morts. Ils sont tous venus entiers et le seul vin qui me pose question est le Château Caillou Pomerol 1953 qui semble particulièrement fatigué. J'ouvrirai un autre vin si nécessaire. Le parfum du Mouton 2001 est une pure merveille, d'une classe extrême.

Nous sommes six, les mêmes qui étaient au restaurant d'Alexandre Mazzia hier.

Pour les deux amis qui n'étaient pas là le 12 août, je sers le reste du **Champagne Salon 2007** qui est toujours aussi plaisant, vif, et vivant qui a juste une longueur à peine plus faible. Un grand plaisir.

Le **Champagne Pierre Péters Cuvée les Chétilons Blanc de Blancs 2009** est un vin très agréable, beau témoignage de la Côte des Blancs. Il est subtil et authentique mais je dois dire qu'il est assez loin de la perfection du Chétilons 2002 qui est un pur miracle.

L'apéritif consiste en olives de Kalamata, anchoïade, poutargue, foie gras, gouda au Pesto, jambon ibérique, chips à la truffe et autres. Le plus bel accord si naturel est avec l'anchoïade.

Nous passons à table et un petit verre nous attend d'eau de tomate. C'est très original et goûteux.

Le **Châteauneuf du Pape Domaine de La Solitude blanc 1993** a une puissance que jamais personne n'attendrait d'un 1993. Il est brillant, profond et s'accorde bien au cœur de saumon et à l'anguille fumée.

Le **Château Mouton-Rothschild 2001** a un parfum à se damner. Ce vin est absolument parfait, intense avec des suggestions de truffe et de charbon. L'accord avec le cabillaud à l'ail est un accord idéal.

Le **Château Caillou Pomerol 1953** m'avait fait peur à l'ouverture et son apparition me fait infiniment plaisir car il démontre la pertinence de la méthode d'ouverture fondée sur l'oxygénation lente. Il est délicat, élégant et plaisant, d'un raffinement discret. Sa transformation est spectaculaire.

Le **Grange des Pères Vin de Pays de l'Hérault 2004** est un vin qui a toutes les qualités d'un grand vin, puissance réelle, largeur, profondeur, mais je dois dire que je n'ai jamais vraiment mordu à ce vin, quel qu'en soit le millésime. Il manque d'émotion pour mon palais. Aussi, pour que je ne sois pas taxé de parti pris, j'ai choisi de garder la moitié de la bouteille pour la confronter demain avec une Turque

de Guigal. Ce vin a tellement d'a priori positifs que je ne voudrais pas qu'on pense que j'ai des idées figées sur ce vin, qui se comporte très bien avec les fromages.

Le **Château d'Yquem 1990** appartient au trio célèbre des Yquem 88, 89 et 90. Il est déjà bien ambré sans l'être trop. Le botrytis est présent sans excès. Le stilton de belle maturation est idéal avec l'Yquem mais l'accord le plus gourmand est avec la tarte à la mirabelle sur une purée d'amandes crues.

La pureté des plats a permis des accords superbes. Nous avons classé : **1 – Mouton 2001, 2 – Yquem 1990, 3 – Châteauneuf-du-Pape 1993**, qui sont les trois champions de ce repas. Le Mouton est hors norme et le Châteauneuf la plus belle surprise.

Vers deux heures du matin il était temps d'aller dormir car demain, en fait ce soir, le programme est extrêmement chargé !

Amicales salutations de François Audouze