



La 38ème séance de l'académie des vins anciens au restaurant Macéo et déjeuner au restaurant A.M. d'Alexandre Mazzia, trois étoiles à Marseille.



Je suis très ému par des vins comme ce **Quincy 1946** qui est probablement l'un des derniers de cette appellation dans ce millésime.

La **38^{ème} séance de l'académie des vins anciens** se tient au **restaurant Macéo**. A 15 heures j'attends que le premier étage soit libre pour pouvoir ouvrir les bouteilles. Il y a 51 vins ce qui représente un important travail. Il fait tellement chaud qu'il faut veiller à la température des vins. **Béatrice**, qui m'aide à chaque séance pour organiser la gestion et sans laquelle je ne pourrais rien faire, a des astuces pour rafraîchir les vins rouges sans tremper les bouteilles dans l'eau.

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

A côté de moi l'équipe du restaurant dresse les tables avec des gestes précis. Des académiciens vont venir m'aider ce qui aura permis une ouverture dans des temps records. Du fait des conditions atmosphériques les bouchons sont plutôt secs et résistent. Les parfums des vins sont assez engageants. Des académiciens offriront un champagne et un Vouvray pour donner du cœur à l'ouvrage aux ouvriers. Nous bavardons aimablement jusqu'à l'arrivée des participants.

Nous sommes 32 répartis en trois tables. Chaque table aura accès à 17 vins ce qui est – je crois – un record. Comme il fait très chaud nous prendrons l'apéritif à table car l'espace libre entre les tables est limité.

Nous commençons par deux bouteilles de **Champagne Laurent Perrier Brut sans année en magnum**. De la couleur et de la forme du bouchon on peut estimer qu'il s'agit de vins des années 90. Celui que je bois est très agréable, de couleur légèrement dorée, bien rond et confortable.

Pour l'apéritif j'ai aussi ajouté trois bouteilles de **Champagne Paul Gobillard 1983** dont une des bouteilles a fait un joli pschitt à l'ouverture. Le champagne est agréable mais manque peut-être d'un peu d'émotion.

Nous commençons à boire les vins du repas mais la cuisine n'est pas encore prête à nous servir.

Le **Champagne Pol Roger 1964** a une attaque magnifique et une belle complexité mais curieusement il s'arrête en cours de route et son finale est très court. Malgré cela on l'aime beaucoup.

A l'inverse le **Champagne Dom Pérignon 1961** dont l'année est illisible sur l'étiquette abîmée a une attaque plutôt discrète et un finale tonitruant. Cette opposition de style entre les deux est amusante. Les deux champagnes sont grands et j'aurai un faible pour le Pol Roger un peu plus expressif.

Le **Sancerre Sauvignon G.Leschemelle & Cie 1949** est une merveilleuse surprise. Comment est-ce possible qu'un sancerre de 74 ans soit aussi rond, équilibré, abouti et porteur d'une telle joie de vivre ? C'est un grand sancerre au fruit généreux.

Lorsque j'avais fait les photos des bouteilles du repas je suis tombé amoureux du **Quincy 1946** à la jolie bouteille, au beau niveau et à la couleur prometteuse. Ce devait être mon chouchou car, qui a en cave aujourd'hui un Quincy de 1946 année difficilement trouvable puisqu'elle se trouve entre deux légendes, 1945 et 1947. Il était assez prévisible que tous les vins de ce millésime aient été bus. J'étais donc devenu amoureux de ce beau Quincy qui ne m'a pas trahi. De jolie couleur, au nez charmant, il montre une belle personnalité et nous offre un beau plaisir. J'en suis heureux.

Le **Corton Charlemagne Maison Rouget 1990** est un grand vin, mais il paraît trop jeune dans un tel dîner, malgré ses 33 ans. Il est riche mais il aurait fallu un millésime plus ancien.

Le **Montrachet Caves Nicolas 1969** est une très heureuse surprise car il est riche, structuré et noble. Et sa belle prestation sera confirmée par le **Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1971** qui dans mon esprit, devait être plus grand que le vin de Nicolas, mais en fait c'est le 1969 qui s'est montré le plus large et gourmand devant un 1971 un peu timide.

Le **Cos d'Estournel 1973** est une belle surprise. D'un grain truffé sensible, il offre une solidité de charpente qu'on n'attendrait pas d'un 1973. Et j'aime bien quand ces années dites petites sont capables de telles vivacités.

Dans les dîners de l'académie, j'accepte les bouteilles de niveau bas, si l'on apporte aussi un vin de belle qualité. En l'occurrence je suis l'apporteur du **Château Branaire 1945** de niveau dit 'vidange' c'est-à-dire plus bas que le début du resserrement de la bouteille. C'était un essai. Il n'est pas concluant car le vin est trop fatigué. Il pourrait avoir des intonations intéressantes, mais nous avons beaucoup de vins, ce qui ne pousse pas à les analyser.

Le **Clos de Tart 1947** est l'apport d'un académicien généreux, dont le niveau vidange est encore plus prononcé. Plusieurs amis autour de la table l'aiment, car c'est un témoignage rare, mais la fatigue me gêne, et limite l'émotion qu'il pourrait susciter.

Le **Beaune Barton & Guestier 1969** est un solide Bourgogne très cohérent et agréable à boire, même s'il n'attire pas vraiment l'attention. La suite allait être d'un niveau enthousiasmant.

Le **Corton Bichot négociant 1947** est un vin absolument splendide de raffinement et d'expression subtile. Quel beau vin. Il fait partie des vins que j'avais achetés de la cave de l'Institut, comme le Chambertin Bichot 1947 de la table 3 qui a été aussi très apprécié. Son élégance est un plaisir.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1984** est le vin que j'ai ajouté, parmi tous mes apports, pour inciter les participants à plus de générosité. A l'ouverture, j'avais eu peur, car le bouchon sentait le bouchon. Mais lorsqu'il fut enlevé, le vin ne montrait aucun signe de bouchon, ce qui se confirme maintenant. On a, de façon discrète, les marqueurs habituels des vins du domaine, la rose et le sel et le vin montre un raffinement certain. J'aime les vins du domaine des années calmes car leurs subtilités sont encore plus expressives. Certains à notre table goûtent pour la première fois un vin de la Romanée Conti. Leur satisfaction fait plaisir à voir.

Le **Bordeaux Supérieur domaine du Bourdieu Crème de Tête 1947** est riche. Si le vin était servi à l'aveugle, tout le monde dirait sauternes, tant ce vin a de la puissance et de l'épaisseur. Il est très long et généreux.

Le **Vouvray Le Paradis mœlleux 1953** est agréable, plus doux et calme que le vin bordelais.

Mon classement des vins de notre table est : **1 – Grands Echézeaux 1984, 2 – Corton Bichot 1947, 3 – Montrachet Nicolas 1969, 4 – Pol Roger 1964, 5 – Sancerre 1949, 6 - Quincy 1946, 7 – Bordeaux Supérieur 1947, 8 – Vouvray 1953.**

Le menu a été plus un accompagnement qu'une recherche d'accords puisqu'il était impossible de concevoir un menu pour 51 vins. Je n'ai pas beaucoup bu de vins des autres tables, sauf l'un des deux **Vins d'Arbois En Chemenot rouge 1964** de la cave d'Edgar Faure que j'avais apportés, auquel un académicien trouvait des intonations de vin d'Algérie tant il était torréfié, inattendu mais agréable.

Cette séance a été globalement très intéressante et la participation d'étrangers qui ont connu l'académie par Instagram permet des discussions nouvelles. J'accueille normalement des élèves des grandes écoles mais les plus fidèles faisaient en Champagne un concours européen de dégustation. Les trois fidèles de l'académie sont arrivés premiers en groupe et en individuel. Nous fêterons leur succès dans quelques mois.

Malgré la charge très lourde de gérer l'académie, je suis motivé à continuer d'animer les prochaines séances quand je constate à quel point les participants sont heureux de partager des vins anciens. L'amitié est un puissant stimulant.

Un ami du sud, qui n'avait pas pu venir fêter mon anniversaire invite ma femme et moi à déjeuner au **restaurant A.M. d'Alexandre Mazzia** qui est l'un des grands restaurants trois étoiles du sud de la France, situé à Marseille.

La salle est toute petite et c'est très agréable pour moi d'être accueilli par mon nom alors que la table est réservée au nom de notre ami. Le menu est unique mais peut être servi en un nombre variable de plats. Je suggère de prendre le menu le plus complet mais l'expérience montrera que le menu un peu moins copieux aurait été suffisant.

Chaque séquence est un festival de saveurs d'une créativité unique. Il y a des plats sur chaque parcelle disponible de la table. Je demanderai en fin de repas combien d'éléments différents nous ont été servis sur des assiettes ou des coupelles de différentes formes et tailles et l'excellent sommelier Kevin me dira qu'il y en a quarante-cinq. On peut imaginer le prodige que réalisent les serveurs qui savent où chaque pièce du puzzle doit se poser et qui récitent la composition de chaque élément avec une intelligence certaine.

Voici le menu qui est l'un des plus complexes que j'aie pu rencontrer : poisson de nos côtes, levure de bière torréfiée, eau de poisson vinaigrée à la criste marine / Cristalline safran, poutargue de caviar, condiment gingembre et têtes de maquereaux brûlées / langoustines, fruits rouges, bouillon de

légumes racine et sumac / courgette aigre doux, feuille d'amidon, pommade courgette au cidre / algie, pommade de patate douce, réglisse, poutargue / Crousti-galanga, bœuf en juxtaposition de cuisso, campari et mignonette / parmesan, pistache, grenade et aloe vera / crevette grise, katsubushi de têtes, huile de piment vert / œufs de saumon et truites sauvages marinées au saké, lait fumé / biscotte végétale, pommade herbacée-iodée, fleur de l'instant / anguille fumée et chocolat / pain viennois fumé au charbon, beurre demi-sel au Combawa / chair d'araignée au jus animal, voile de loup mariné saké-betterave et garum / semoule aux agrumes et fleur d'oranger, raifort et jus de carapaces à la peau d'orange brûlée / moules, maquereaux, harengs, noix de coco, condiment mojito estragon et jus vert / Focaccia au beurre noisette, piment d'Espelette-réglisse, beurre Nigelle et épices / brioche façon tropézienne, sardine, lard de colonnata, gingembre et pamplemousse / langoustine, algue vernie, beurre blanc-plancton, jus dragon, vierge marine, poutargue, lait de poule / langoustine avec les doigts, popcorn d'algues, sésame à la bonite, condiment citron géranium / consommé de volaille infusé aux coquilles s'huitres, dulce et écorces d'agrumes brûlées / Chénopode en tempura-vodka, œufs de brochet fumés, piment, poussière de carapace / merlu de ligne, cerise pimentée, gel aigre-doux, jus vert satay / pastèque marinée et brûlée, jus de queue de bœuf, popcorn d'algues, peau de piment / fleur de courgette, noix de cajou, épices, fruit de la passion / girolles, tapioca akaisaki / petits pois frais, pamplemousse, vierge marine, grenade, lait de poule / glace wasabi-raifort et diplotaxie/glace confiture de lait et thé vert matcha / sorbet orange sanguine, condiment orange-bergamote / chocolat fumé, piment d'Espelette, riz soufflé, navets, poussière de bacon / texture pudding au jus d'animal, tamarin-hibiscus, banane caramélisée, feillantine / texture de banane fermentée, riz soufflé, cacahuète sucrée, kumquat, gel d'Espelette / maïs givré, vinaigre balsamique 25 ans d'âge, meringue maïs fumé grillé / avocat, perle de gingembre, fenouil, graines de moutarde / pastèque, gin, voile basilic, condiment pastèque Get27 / palet glacé pomme, eau de pomme au curry vert, spray de gin aux agrumes / texture sablé-cigarette, pommade de patate douce aux épices, framboise, citron basilic.

Ce qui me fascine, c'est d'abord l'immense inventivité du chef qui crée non seulement des goûts, mais des registres de goûts, car dans certains plats, le goût se présente en vagues successives, d'un charme raffiné. Mais ce qui me subjugué aussi, c'est la présentation des plats par toute l'équipe, qui ne fait pas que réciter mais explique de façon pertinente. On peut dire chapeau au chef et chapeau à l'équipe.

La carte des champagnes est intelligente car pour chaque champagne on indique la date de dégorgement. Je choisis un **Champagne Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François 2002** dégorgé en avril 2019. Dès la première gorgée je ressens une émotion immense. Le vin à la belle couleur est vif, cinglant, avec un message très complexe. De plus sa sérénité est évidente. Il est long. C'est un champagne parfait et émouvant. Il est tellement grand que l'on va commander une deuxième bouteille, car le raffinement de ce champagne colle parfaitement aux plats d'Alexandre Mazzia. Les œufs de saumon et truites sauvages marinées au saké vont idéalement avec le champagne.

Le deuxième **Champagne Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François 2002** dégorgé en avril 2019 n'a pas la finesse et l'émotion du premier, même s'il est bon. On est redescendu sur terre alors que l'on était sur l'Olympe.

J'avais demandé à **Kevin** quel type de vin rouge conviendrait à la suite du repas et il me suggère un vin subtil et élégant. Je choisis le **Volnay les Caillerets, ancienne Cuvée Carnot, Bouchard Père & Fils 1999**. C'est exactement ce qu'il fallait. Ce vin qui respire à pleins poumons la Bourgogne est d'un raffinement parfait et dégage une émotion encore plus grande que le champagne, ce qui n'est pas peu dire. C'est sur un bouillon qui accompagnait des poissons que j'ai eu envie de ce vin d'une élégance extrême.

L'expérience des repas d'Alexandre Mazzia c'est entrer au Panthéon de la Gastronomie où les Dieux sont peu nombreux. Il en est un.

Ce récit est le dernier des 999 bulletins que j'ai écrits. Le bulletin 1000 donnera un éclairage sur tous ces bulletins. Je tourne la 999^{ème} parution avec émotion.

Amicales salutations de François Audouze

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