



Déjeuner au restaurant l'Aventure, apéritif chez des voisins, arrivée des premiers convives du 15 août, déjeuner au restaurant d'Alexandre Mazzia et 300<sup>ème</sup> repas de wine-dinners dans ma maison du sud.



**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1970** a obtenu cinq votes de premier pour sept votants. C'est raconté dans ce bulletin.

Nos enfants et petits-enfants se succèdent dans notre maison du sud. Une fois de plus nous allons déjeuner au [restaurant l'Aventure](#). La femme de mon fils nous rejoint par la mer sur son paddle mais elle s'aperçoit que cet objet flottant absolument inoffensif doit se plier à des règles de circulation et de stationnement qui ressemblent furieusement aux principes de précaution qui régissent nos moindres mouvements dans un monde où tout doit être codifié.

Nous commençons par un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger rosé 1969**. Je suis un fan des rosés jeunes de cette maison et je n'ai pas beaucoup d'expérience avec leurs vieux rosés.

C'est un univers complètement différent, assez énigmatique, qui m'a fait penser au Smalah algérien 1939 ou récemment, un vin d'un autre monde. Ce qui est passionnant, ce sont les saveurs inconnues. Ce champagne est long, épicé, sans être sexy. Il est parfait avec des plats épicés. C'est une expérience agréable, mais je suis plus sensible au charme des vieux rosés de Krug et des jeunes rosés de Taittinger.

J'ai eu la chance il y a quelques années de visiter la maison et la cave d'Henri Bonneau, du temps de son vivant, et de le rencontrer. J'ai dégusté en barriques avec lui et ce fut une expérience magique.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
 blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

J'ai récemment dégusté une Cuvée Marie Beurrier 2017 que j'ai adorée. Mon fils qui a lu le compte-rendu m'a offert un 2017 que nous allons boire.

Ce **Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Cuvée Marie Beurrier 2017** est plein d'énergie et j'adore sa longueur interminable. Il est si pur, si délicat malgré sa puissance. C'est un vin élégant et noble. Je l'adore.

Dans les marches que je fais en vacances, je croisais assez souvent un monsieur avec qui j'ai bavardé. Entendant mon nom il me dit : êtes-vous le frère de Jean Audouze ? J'ai dit oui. C'est un astrophysicien qui a bien connu mon frère. Lorsqu'il est mort, je suis allé présenter mes condoléances à sa veuve elle-même astrophysicienne et j'ai apporté un champagne à partager avec ses enfants. J'ai eu envie de la revoir cette année avec l'un de ses enfants et j'ai apporté un **Champagne La Grande Dame de Veuve Clicquot 1998**.

Ni son fils, ni elle, ne pouvaient imaginer qu'il y ait des champagnes de cette qualité. Leur étonnement m'a fait plaisir car je leur ai montré qu'au-delà du monde des vins de tous les jours, il existe un autre monde de passionnantes saveurs.

La semaine qui contient le 15 août est traditionnellement le point culminant de nos agapes d'été. Les premiers que nous recevons sont deux amis qui ont vécu avec nous les 15 août depuis une bonne quinzaine d'années.

La tradition est de les accueillir avec un magnum de champagne Salon. J'ai choisi un **Champagne Salon Magnum 2004**. Je ne me souviens pas d'avoir bu un meilleur Salon 2004. Il a un parfum incroyablement intense. La bouche est très fluide, pleine de charme et de complexité.

Le meilleur accord est avec des rillettes, dont le gras élargit le palais, suivi d'un jambon espagnol et d'un délicieux lièvre à la royale.

J'ai ouvert au dernier moment un **Vega Sicilia Unico Reserva Especial, composé de 1994, 1995 et 2000**. Le nez fruité est d'un charme à tomber d'émoi. En bouche, ce vin est un pur plaisir, d'une grande fraîcheur. Pour les vins jeunes comme le Vega Sicilia Unico, je recommande de ne pas utiliser la méthode Audouze, mais d'ouvrir le vin au dernier moment pour profiter de sa fraîcheur gracile.

Une remarque : j'ai depuis plus de vingt ans décidé de cracher ce que je bois, sauf les champagnes, car cracher un champagne détruit le plaisir du pétillant. Avec ce vin espagnol, j'ai avalé la première gorgée, pour voir, et j'ai recraché la seconde. La longueur du vin est dix fois plus grande à la dégustation lorsque l'on crache car le palais reçoit une bouffée d'air qui prolonge le vin. J'essaie de convaincre mes convives mais les habitudes prennent du temps avant de changer. On se sent mutilé si on n'avale pas alors que prolonger la longueur du vin est un réel plaisir.

La veille du 15 août, nous allons avec des amis déjeuner au **restaurant A.M. d'Alexandre Mazzia** à Marseille. Nous sommes accueillis chaleureusement. Nous prenons le menu le plus complet, qui est un voyage gustatif infini.

Comment est-il possible que le chef crée de telles saveurs ? Il y a une créativité et une inventivité qui dépassent tout ce qui est imaginable. Si l'on faisait une référence au piano, imaginons un pianiste qui combinerait le don de Glenn Gould et le génie de Thelonius Monk. Il produirait des notes inconnues et irréalisables. Eh bien, le talent d'Alexandre Mazzia, c'est cela, la production sur d'infimes bouchées de myriades de sensations.

Vouloir décrire ces saveurs serait réducteur. Nous les avons reçues avec humilité et recueillement pour en saisir tous les aspects.

Ce qui me fascine aussi c'est que les serveurs récitent les plats sans aucune faute et expliquent sans hésitation à chaque question posée. C'est l'embarquement pour Cythère.

Pour le repas nous avons commandé des champagnes. Tout d'abord un **Champagne Initial Seloisse dégorgé vers 2011**. Parmi tous les champagnes d'Anselme Seloisse, cet Initial très lisible et franc est un grand plaisir gustatif.

.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2013** est plus viril, plus droit dans ses bottes et idéal pour accompagner le caractère kaléidoscopique des plats.

Le **Champagne Billecart Salmon Cuvée Nicolas François 1996** est noble et ample. Nous avons aimé ces trois champagnes sans faire de classement car ils sont très dissemblables. C'est ce qu'il fallait pour que ces breuvages suivent la folle chevauchée des saveurs des plats.

Enthousiasmés par ce voyage d'Alice au pays des merveilles, nous sommes rentrés joyeux pour nous préparer au grand jour du repas du 15 août.

Il se trouve que le dîner qui a clôturé le premier semestre est le 299<sup>ème</sup>. Le prochain dîner sera fin septembre. Il est intéressant, mais il n'est pas au niveau des dîners comme le 100<sup>ème</sup> ou le 200<sup>ème</sup>. Une solution était possible, de créer plusieurs 300<sup>ème</sup> dîners (des A, B ou C), pour satisfaire les fidèles participants de mes dîners.

Comment résoudre ce dilemme ? J'ai décidé que ce serait le déjeuner du 15 août qui serait le **300<sup>ème</sup> repas**. De ce fait j'ai préparé avant de partir dans le sud, donc tout au début du mois de juin, ce qui conviendrait à ce grand événement. Et je dois dire je suis très excité par le choix que j'ai fait. La veille du 15 août, donc juste après notre retour du repas chez Alexandre Mazzia à Marseille, j'ai ouvert un magnum de Champagne Salon 2008 pour qu'il ait pris de l'ampleur au moment du déjeuner.

De tôt matin, j'ai ouvert les autres vins. Le ciel devait être avec moi car les ouvertures se sont faites avec une grande facilité et sans risque de mauvaise odeur. J'ai eu un petit doute sur le parfum du Chevalier Montrachet, mais ce doute a très vite disparu.

La gestation du menu avec mon épouse a occupé de longues heures de discussions. Il est parfois plus facile de créer un menu avec un chef trois étoiles qu'avec la femme qui partage ma vie depuis 59 ans. Mais nous y sommes arrivés et voici le menu.

Le **menu de Silke Audouze** : rilette, saucisson mou, jambon Paleta de Pata Negra, pâté en croûte de canard aux abricots / anchois Cantabrique sur brioche toastée / caviar osciètre / filet de bar sur sa peau avec caviar baeri / magret de canard polenta truffée / Wagyu en deux services sel fleuri ou avec purée Robuchon / deux fromages Jort de divers affinages / tarte au citron meringué de Matyasy.

Le **Champagne Salon Magnum 2008** est une singularité dans le monde du champagne, car ce 2008 n'a été proposé qu'en magnum et vendu dans des coffrets avec six autres champagnes Salon de trois autres millésimes. De ce fait ce champagne est devenu rare et difficilement accessible. C'est un champagne de ce calibre qu'il fallait pour un 300<sup>ème</sup> repas. Il mérite sa légende. Il est solide et majestueux. Mais il y a tellement de vins étonnants que ce champagne ne figurera même pas dans les six premiers du classement global. C'est aussi lié au fait que la mémoire retient moins les vins de début de repas : sur 300 seuls 4 vins servis en premier ont été classés premiers et seuls 6 vins servis en second ont été classés premiers. Ce n'est donc pas lié à sa valeur intrinsèque.

C'est la rilette qui, de loin, met en valeur le beau champagne, suivie du saucisson dit 'mou'. Et l'anchois crée l'accord le plus raffiné et subtil.

Le **Champagne Heidsieck DRY Monopole 1955** est une pure merveille à la richesse infinie. L'indication DRY me laissait présager que ce champagne serait très doux, contrairement à l'acception habituelle de ce mot, mais en fait il est vif, opulent et délicieusement charmeur. C'est la plus belle surprise gustative.

Le champagne a cohabité avec le **Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1994** et c'est agréable de constater que l'on peut passer de l'un à l'autre sans problème, chacun mettant en valeur son partenaire. Le filet de bar avec le caviar a fait briller les deux, le Chevalier Montrachet prenant une longueur que l'on n'attendrait pas de ce millésime. Il est un Leflaive de grande pureté. J'ai pu constater aussi que le champagne était pour moi l'accompagnant naturel du caviar et qu'en fait le riche blanc de Bourgogne convenait aussi très bien au caviar.

L'idée de mettre ensemble un **Pétrus 1976** avec un **Clos de Tart Grand Cru Monopole 2009** est quelque chose qui m'excite au plus haut point et comme pour le couple précédent, chaque vin respecte l'autre. Et l'on analyse beaucoup mieux leurs singularités. Le Pétrus est d'une rigueur profonde, assis

sur une structure impressionnante. Le Clos de Tart est le jeune tonitruant, fier de sa jeunesse et éclatant de joie. Je suis si heureux de les avoir associés au même plat.

**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1970** est d'une année difficile aussi étais-je prudent en le mettant dans ce repas. Mais il a montré une subtilité qui confirme que c'est dans les années incertaines que la Romanée Conti expose le mieux la subtilité de ses vins. L'avantage du wagyu est qu'il met en valeur tous les vins qui l'accompagnent. Une Tâche émouvante et complexe aura enthousiasmé mes amis.

Un 300<sup>ème</sup> repas m'imposait d'ouvrir les bras aux vins étrangers. Le **Harlan Estate Californie 2010** est un vin riche et puissant, influencé bien sûr par les orientations de Robert Parker, mais de façon intelligente.

A côté de lui, le **Vega Sicilia Unico 1961** combine la puissance et le subtilité, avec un finale charmant. Je ne sais pas pourquoi, mais les camemberts Jort ont l'air d'avoir été créés spécialement pour le champagne Salon et pour le Vega Sicilia Unico, car les accords sont particulièrement réussis.

Il fallait un intermède avant le dessert et j'ai choisi un **Champagne Salon 2015** que je trouve d'un romantisme vivifiant. Ce champagne me fascine.

Il est suivi du **Château d'Yquem 1970** au parfum envoûtant qui se montre plus gourmand que ce que j'attendais. Dans ma vision des vins c'est un sauternes 'jeune', mais il a quand même 55 ans et montre une sérénité joyeuse sur la tarte au citron.

J'avais dans le sud une bouteille de **Cognac Grande Fine Champagne Navarre 1925**. Je ne sais pas comment elle est arrivée ici et quand nous l'avons ouverte car il en reste peu. Mais pour un repas comme celui-ci un alcool de cent ans s'imposait. Contrairement à ce que je pensais, ce cognac a gardé une belle énergie et une grande noblesse.

Le classement des vins dont le cognac est exclu puisque nous le buvons en votant, n'est pas facile. Ma femme n'a pas voté puisqu'elle ne boit pas. Nous sommes sept qui désignent leurs cinq vins préférés. Tous les vins ont eu au moins un vote, ce qui est plaisant. Seuls deux vins ont trusté les votes de premier. La Tâche a eu cinq votes de premier et le Champagne Heidsieck deux votes de premier.

Le vote de l'ensemble de la table est : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1970, 2 - Champagne Heidsieck DRY Monopole 1955, 3 - Pétrus 1976, 4 - Vega Sicilia Unico 1961, 5 - Champagne Salon 2015, 6 - Château d'Yquem 1970.**

Mon vote est : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1970, 2 - Pétrus 1976, 3 - Champagne Salon 2015, 4 - Champagne Heidsieck DRY Monopole 1955, 5 - Magnum Champagne Salon 2008.**

Je suis content d'avoir associé des vins que rien ne rapproche logiquement. L'anchois, le filet de bar et le Wagyu ont été les plus belles saveurs.

Dans une ambiance de grande amitié nous avons vécu un moment merveilleux avec des vins excellents. Vive le 300<sup>ème</sup>.

Amicales salutations de François Audouze