



Déjeuner au restaurant de l'hôtel Lilou, trois déjeuners au restaurant l'Aventure, déjeuner au restaurant A.M. d'Alexandre Mazzia, une « battle » entre Salon 2008 et 2015 et déjeuner d'amis dans ma cave.



Un **Mazis-Chambertin Poulet P & F 1961** et un **Chambertin J. Thorin 1962** font partie des belles surprises de l'été.

Nos amis Valérie et Jean-Marc étaient présents au déjeuner du 15 août. Ils nous invitent à déjeuner au [restaurant de l'hôtel Lilou](#) à Hyères pour un repas à quatre mains réalisé par le chef de Lilou et par Valérie, cuisinière de profession qui a tenu avec son mari des restaurants où nous sommes allés avec plaisir.

Le menu a été conçu par le cuisinier [Paul-Emile Merlin](#) et son équipe et par [Valérie](#). L'intitulé des plats montre à quel point ils ont voulu nous régaler : jambon Prisuttu de porc Nustrale maison Guidoni / anchois de Cantabrie maison Salanort / sérieole maturée, sauce pilpil, poutargue, garum / médaille de langouste et tomate laquée, bisque / suprême de pigeon souvenir de Fès, cromesquis d'abats, baselles de JB Anfosso / Comté affiné 24 mois et bleu du Queyras, truffes d'été / autour de la fleur et de l'abeille / pêche rôtie, glace à l'amande grillée, sablé breton.

Tout s'est montré d'une délicatesse extrême. Nous avons senti cette envie de faire plaisir si agréable à vivre. Jean-Marc avait même composé des origamis avec un petit clin d'œil pour chacun. Des attentions de ce genre ne s'oublient pas.

J'ai apporté un **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle magnum probablement autour de 2015 / 2017** élégant et charmant et les vins qui ont suivi, choisis par nos hôtes sont : **Château de la Gardine Châteauneuf-du-Pape 1991, Domaine de Trévallon 2023, Clos de la Coulée de Serrant**

Famille Joly 2020, Gravner Blanc Orange Frioul Italie sans année, Côte Rôtie Domaine Jamet 1999, Mas de Daumas Gassac 1995, Bricco Quaglio Moscato d'Asti 2022.

N'ayant pris aucune note car l'atmosphère de ce repas ne s'y prêtait pas, et ayant tardé à retranscrire mes souvenirs, je serais bien incapable de les raconter. Mais comme pour la cuisine le choix des vins a été d'une grande intelligence et d'une belle attention.

J'ai été très sensible aux intentions qui ont permis de construire ce bel événement.

La fête se continuait le lendemain au **restaurant l'Aventure** avec des vins inhabituels, pour changer. Un ami a apporté un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2011** absolument charmant et complet, de grande générosité. Il fait partie des PAME (performed above my expectation).

De mon côté j'ai choisi deux vins que j'ai envie de partager, un **Mazis-Chambertin Poulet P & F 1961** et un **Chambertin J. Thorin 1962**. Les deux bouteilles ont des niveaux parfaits, à 2 centimètres sous le bouchon. Ils seront accompagnés d'un très beau turbot cuit à la perfection.

Je suis très à l'aise avec de tels vins, car ils ont atteint une maturité paisible. Le Chambertin est un peu plus noble, mais le Mazis profite du grand millésime 1961 et de l'excellence de la maison Poulet, négociant qui fut très célèbre il y a plus de 50 ans.

Cher lecteur si dans vos recherches d'achats vous avez la chance de croiser des bourgognes des années 60 de bons niveaux, laissez vous tenter. Ce sera ce que j'appelle de « bonne pioches ».

Comment finir un aussi beau weekend avec des amis ? Pourquoi pas une petite « bataille » après coup ? Il y avait des champagnes qui ont été ouverts il y a trois jours. J'ai voulu vérifier si mon intuition sur Salon 2015 comparé à 2008 est la bonne. À mon avis, le 2008 est puissant et solide, parfaitement construit, mais le 2015, si romantique, a ma préférence.

Avec les derniers « survivants » de ce mémorable weekend, j'ai goûté les deux et cela m'a conduit à changer ma vision. Le **Champagne Salon 2008** est parfait, et il a aussi une personnalité énorme. Le **Champagne Salon 2015**, que j'adore, est plein de charme. Mais le 2008 est au-dessus. Il est sûr que trois jours plus tard, le magnum est plus frais qu'une bouteille. Mais je suis heureux d'avoir eu la confirmation de l'incroyable complexité du 2008 quand on le compare au 2015. Longue vie à ces deux amours.

Décidément, le **restaurant l'Aventure** s'impose lorsque l'on veut bien manger et bien boire. Un couple d'amis est en villégiature non loin de chez nous aussi nous les invitons à nous rejoindre au restaurant. Ils viennent avec un couple d'amis amateurs de vin. A ma demande **Julien**, le propriétaire du restaurant nous a réservé un denti (ou dentex), ce poisson goûteux et rare.

Le **Champagne Seloise Substance dégorgé en Juillet 2011** est une bête sauvage qui révèle l'incroyable talent d'Anselme Seloise. Et à cet âge, il est parfait car il combine audace et sagesse.

Le **Champagne Dom Pérignon magnum 2008** est totalement différent, plus conventionnel, plus doux et tellement agréable à boire. Une grande année pour Dom Pérignon, la dernière de Richard Geoffroy, fruit du passage du flambeau à Vincent Chaperon, le nouveau maître de chais.

Le **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape magnum 2007** est une bombe. Quelle puissance ! Il a une immense personnalité et une solidité qui rend très plausible qu'il devienne centenaire.

La **Côte Rôtie La Turque Marcel Guigal 2002** est très différente du Beaucastel. Très intense et d'une grande complexité il a un finale plein de charme. C'est un vin de fraîcheur et le Beaucastel est un guerrier indestructible.

Nous avons dégusté des moules gratinées à l'ail, des tempuras de gambas, du homard et du denti. Un bonheur d'été.

Les voisins de notre avenue, que nous avons invités chez nous, nous invitent pour que nous fassions connaissance avec d'autres riverains. J'ai apporté avec moi un **Champagne Henriot Cuvée des**

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

Enchanteurs magnum 1996. C'est un champagne que j'adore d'une sérénité totale et d'un calme serein. Ce champagne a été abandonné par la maison Henriot au profit d'un champagne d'un autre style. Les plus grands Enchanteurs que j'ai bus sont 1959 et 1964, du temps où ils étaient faits comme un Henriot Enchanteurs mais ne portaient pas encore ce nom. Ce 1996 fait partie des très grandes années de ce champagne.

Nous nous rendons une nouvelle fois pour un déjeuner au [restaurant A.M. Alexandre Mazzia](#), car ma fille cadette et un de mes petits-fils n'y sont jamais venus.

La cuisine est toujours enthousiasmante car le chef est un magicien des goûts.

J'ai choisi un **Champagne Seloisse V.O. Version Originale** dont la date de dégorgement est inconnue (je regrette d'être obligé de faire des recherches pour obtenir des informations que le vigneron pourrait me donner). Et j'ai choisi aussi un **Pouilly-Fumé Silex Daguenau 2019**.

Les deux sont adaptés au talent d'Alexandre Mazzia. Le Seloisse est grand, noble et généreux. Le Silex est plus sauvage, donnant des frissons électriques. C'est le Silex qui est le plus adapté au talent du chef. Amis gourmets, si vous allez au restaurant Mazzia, demandez le Silex. L'association est magique. Ce 2019 est d'une intensité incroyable. Une merveille.

Ce sera le dernier déjeuner au [restaurant l'Aventure](#) de mon séjour de trois mois dans le sud. Nous aurons les traditionnelles moules et tempuras de gambas. Je prends une langouste un peu plus grosse que ce qui serait raisonnable, mais c'est le dernier repas.

Le **Champagne Dom Pérignon 1996** fait un joli pschitt à l'ouverture par [John](#), le si aimable chef des serveurs. La couleur est d'un or royal. Je ne me souvenais pas que 1996 pouvait avoir une telle énergie. C'est un très grand Dom Pérignon, plutôt sec et minéral, noble et de grande personnalité.

Il fallait un champagne de ce niveau pour finir une période de trois mois faite d'amitié et d'affection, qui restera un grand souvenir.

Un jeune ami, grand dégustateur et normalien a obtenu un poste très important dans l'administration. Je lui avais dit que s'il l'obtenait, j'ouvrais pour lui un grand vin.

Nous [déjeunons dans ma cave](#). Quelques jours avant, je cherche dans ma cave et je vois une bouteille qui conviendrait car c'est probablement mon vin « fétiche ».

Le Nuits-Saint-Georges Les Cailles 1915 est un vin que j'ai bu 14 fois dont 9 fois dans des dîners. Dans les neuf dîners, le vote du consensus a été : 3 fois premier, 4 fois second et seulement 2 fois non classé dans les 5 premiers. Quant à mes votes, j'ai nommé ce vin 4 fois premier, 2 fois deuxième, 2 fois troisième, et une seule fois non classé dans les cinq premiers. C'est donc un vin en qui j'ai une confiance absolue.

Comme il s'agit d'un vin cher à mon cœur, j'ai invité aussi un ami qui est le plus fidèle actuel de mes dîners.

Il se trouve que souvent lorsque je reçois des amis dans ma cave, j'ouvre des liquoreux, mais tous ne sont pas finis sur le moment et je les garde. L'idée d'en ajouter à ce repas me paraît appropriée.

A côté de ce vin je choisis un vin blanc de bel aspect, de bon niveau et de belle couleur mais que je ne peux situer. La capsule indique nettement J. Faiveley et l'étiquette est quasiment illisible. J'ajoute une Veuve Clicquot 1904 qui a perdu deux tiers de son volume, un Bâtard Montrachet Bouchard Aîné 1955 de niveau bas et de couleur peu sympathique. J'aligne donc 15 bouteilles, espérant qu'il y ait suffisamment de belles choses pour trois personnes.

Mes amis arrivent. Tous les trois nous avons des emplettes : rillettes, jambons divers, pâtés de poissons divers, fromages et autres mets. Nous ne mourrons pas de faim.

Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 1904** a une couleur acceptable qui va foncer de plus en plus puisque les sédiments en suspension sont plus denses dans le bas de la bouteille. Quelle surprise ! Ce champagne est non seulement buvable, mais il est expressif et intense. Avec la rilette, c'est un régal.

.

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

J'avais déjà remarqué que les champagnes qui perdent du volume sont moins affectés que les vins non pétillants. Nous en avons la preuve avec ce beau 1904.

Le **Bâtard-Montrachet Bouchard Aîné et Fils 1955** a une vilaine couleur et un goût déstructuré. Inutile d'insister.

J'avais bon espoir pour le **vin blanc inconnu Faiveley** qui pourrait être un Meursault de belle couleur et de beau niveau. L'attaque est très plaisante et on se prépare à l'aimer, mais le finale est trop imprécis. Nous n'allons pas insister.

J'ouvre un **Champagne Salon 1999** qui fait un beau pschitt. J'aime ce champagne très minéral, solide, puissant qui nous permet de profiter des jambons espagnols, des crèmes à base de poissons et d'autres finesses marines.

C'est maintenant le moment de l'entrée en piste du **Nuits-Saint-Georges Les Cailles Morin P&F 1915**. J'étais venu ce matin à 8 heures pour l'ouvrir et son parfum méritait du temps pour s'épanouir. Et là, c'est le grand choc. Ce vin est d'une pureté d'une précision, d'une richesse, qui en font un vin que j'adore, que je vénère. Quelle beauté, quel fruit expressif. C'est incroyable qu'un vin de cent dix ans soit aussi parfait. Je sens que mes amis sont aussi émus que je le suis. Ce vin est un miracle et il est éternel, car j'ai l'impression qu'il est meilleur que les quatorze précédents.

Nous allons boire maintenant les vins doux et liquoreux qui sont de très bas niveaux, restes d'agapes antérieures. En premier un **Monbazillac années 40** avec une étiquette générique qui n'indique aucun domaine. Je suis surpris qu'il soit si bon et si riche. J'avais acheté du Stilton et du Shropshire. Les deux se marient au vin avec un avantage pour le Shropshire.

Le **Château Rayne-Vigneau est probablement un 1923** que j'avais ouvert plusieurs mois auparavant. Quelle surprise ! Car je pensais que le Monbazillac jouait dans la cour des grands, mais en fait le Rayne Vigneau le transcende. Quelle complexité. Il s'accorde mieux au Stilton.

Nous buvons maintenant deux **Vins de Chypre**. J'en ai de deux millésimes, **1869 et 1870**. Le fait qu'ils soient si différents indique donc que les deux années sont représentées. L'un est doux, l'autre est brutal, intense et percutant. Je préfère le plus pointu des deux, qui est immense avec le stilton.

Une **bouteille très ancienne, peut-être du 18^{ème} siècle** offre un vin qui est assez neutre. Il est bon, mais pas excitant.

En revanche, le **Malaga 1872** est une merveille absolue. J'ai l'impression de goûter le côté blanc de la peau d'un citron. Le vin est vif, percutant, d'une complexité qui m'émeut. Quel moment ! Avec un fondant au chocolat Baulois, une perfection.

Le **Sherry du Cap 1862** a perdu un peu de son énergie, mais il est très grand, original et complexe.

Le **Cognac Navarre 1925** que j'avais servi au 300^{ème} dîner mais qui avait déjà été ouvert avant est d'une puissance extrême. Je suis impressionné par sa précision préservée.

Le **Rhum Nady** probablement années 20 ou 30 n'a plus de personnalité excitante.

En revanche le **Black Head RUM Cazanove probablement années 1890** a gardé toute sa puissance. C'est un grand rhum totalement plaisant.

Que dire de cette folie ? Elle démontre que les vins liquoreux anciens offrent de grands plaisirs même plusieurs mois après leur ouverture, elle montre que les champagnes de bas niveaux méritent qu'on les déguste et elle montre que le Nuits Cailles 1915 est pour moi, toutes proportions gardées, comme la Venus de Milo ou la Victoire de Samothrace, un marqueur de la perfection.

Mon classement a été : **1 - Nuits-Saint-Georges Les Cailles Morin P&F 1915** pour sa perfection éternelle, **2 – le Malaga 1872** pour sa fraîcheur, sa jeunesse et l'émotion qu'il offre et **3 - Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 1904** étonnant champagne au plaisir certain.

Il faut donner à chaque vin l'opportunité de nous éblouir.

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**