

Déjeuner au restaurant Mirazur à Menton, déjeuner de conscrits au Yacht Club de France et ouverture des vins de la 32ème séance de l'Académie des Vins Anciens au restaurant Macéo.



Il y a deux **Kebir-Impérial blanc Frédéric Lung** des années 40 présents à l'académie des vins anciens, et six autres vins algériens pour honorer la présence de deux descendants de Frédéric Lung.

Avec des amis du Var, nous décidons d'aller déjeuner au **restaurant Mirazur** à Menton qui vient de recevoir trois étoiles après avoir obtenu des places enviables dans les classements mondiaux. Il faut près de 2h30 pour atteindre le restaurant qui surplombe la mer et offre de très beaux panoramas. L'accueil est souriant et naturel. Etant arrivé en avance avec ma femme, je regarde la carte des vins et je commande un **Champagne Charles Heidsieck Cuvée des Millénaires 1995**. **Charles** le sommelier l'apporte au moment où nos amis arrivent. Charles me fait goûter et j'approuve le vin. Il sert un premier verre, puis un second et tout-à-coup la bouteille devient un geyser, expulsant le vin et de fortes bulles comme un canon. Mon ami est aspergé légèrement, le sol est tout mouillé.

Personne ne comprend comment cette expulsion impressionnante a pu arriver alors que Charles a pu verser trois verres sans incident. Les maîtres d'hôtel arrivent pour nettoyer et personne ne comprend. La bouteille est remplacée. Les amuse-bouches, autant que je me souvienne, consistent en une sorte de cromesquis à base de pomme de terre, une coquille de moule remplie d'une délicieuse crème à la moule revêtue de pétales de fleurs roses, des sticks végétaux enroulés de lard de Colonnata, de minuscules calamars frits et un feuilleté de pomme de terre avec une crème délicieuse.

D'emblée on ressent le talent de **Mauro Colagreco** le chef et l'on pense à Laurent Petit, le chef du restaurant le Clos des Sens qui lui aussi a obtenu sa troisième étoile cette année. Les deux chefs ont un immense talent qui se voit dès les amuse-bouches. Le champagne est agréable et accompagne bien les mets variés. C'est sur les plats du repas que je constaterai que son finale est sec, comme s'il avait un léger goût de bouchon.

Nous montons à l'étage du restaurant où presque toutes les tables sont déjà occupées. La vue est encore plus belle. Le menu à neuf plats que nous avons pris est ainsi libellé : huître Gillardeau crème

d'échalotes, déclinaison de poires / Nanakusa-No-Sekku / haricots beurre, sauce au caviar oscière / calamar de Bordighera, sauce bagna cauda / petites pommes de terre nouvelles, sauce Sudachi / turbot, mousseline de céleri rave, sauce fumée aux coquillages / pigeon de Marie Le Guen, fraises des bois, épeautre, achillée millefeuille / fromages / soupe de pomme Granny Smith, glace au yaourt et cristalline de coriandre / fraise, roquette, rhubarbe / mignardises.

Le repas commence par le partage du pain, que l'on trempe dans une huile d'olive au citron et au gingembre qui est extrêmement gourmande et d'une persistance aromatique extrême. L'huître est une 'numéro un' qui trouve avec les poires une harmonie éblouissante. Le Nanakusa-No-Sekku est une tartelette avec un nombre incalculable de fleurs du jardin. La crème de petits pois est superbe. On croque les haricots verts comme si l'on était au jardin, tant ils sont frais. Tous les plats sont recouverts de jolies petites fleurs très romantiques. Le **Chablis Grand Cru Blanchot domaine François Raveneau 2007** est vif, cinglant, mais sait aussi être rond. Il est minéral, ce qui convient à cette cuisine florale. Il est aussi flexible.

Le calamar se présente en languettes que l'on frotte d'une crème. C'est tellement bon que j'ai envie d'essayer le vin rouge sur ce plat. Le **Gaja Sperss Langhe 1999** a été ouvert au dernier moment pour que l'on profite de son éclosion et ce vin est d'un raffinement rare, combinant harmonieusement puissance et délicatesse.

Pour les pommes de terre, plat d'une qualité exceptionnelle, il est préférable de revenir au Chablis qui est très gastronomique et rond. Malgré la sauce, le vin italien convient bien au turbot. Son heure de gloire sera sur l'excellent pigeon d'une tendreté idéale. Les fraises des bois sont extrêmement intéressantes. Avec la chair du pigeon seule, le mariage est excitant et il y a une belle plus-value. Avec le vin, je préfère la chair exquise du pigeon seule. Le vin prend un charme extrême.

Pour les fromages on peut aussi bien trouver son bonheur avec le champagne, le chablis et le vin italien. J'ai commandé un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2007** très vif, mais en même temps très flexible aussi bien sur les fromages qu'avec les desserts.

De tous les plats, tous passionnants, les deux qui émergent pour moi sont l'huître en accord avec la poire, et les petites pommes de terre avec des œufs de saumon et une sauce diabolique. Ensuite, le calamar en lamelles est très original.

Des vins c'est le Gaja 1999 qui s'est montré le plus brillant, avec une justesse de ton, une finesse et un raffinement remarquables, suivi par le Chablis très équilibré et gastronomique.

J'ai eu la chance de pouvoir bavarder avec le chef. Je l'ai complimenté en disant que sa cuisine ne cherche pas à plaire. Elle est spontanée et conforme à ses souhaits. Je lui ai cité les deux plats que j'ai préférés et il m'a répondu qu'il fait le même choix.

Le service a été de très haute qualité. Le service des vins par **Anaïs** a été parfait. Ce repas se situe tout en haut du classement des tables que j'ai eu l'occasion de fréquenter, avec des plats d'un aboutissement exceptionnel. Ce repas est inoubliable.

Un de nos amis invite à son tour au **Yacht Club de France** pour un déjeuner de conscrits. L'apéritif nous permet de trinquer avec un **Champagne Delamotte brut sans année** un peu vert au départ, mais on s'habitue vite car il est frais et cristallin. C'est un champagne très agréable. Nous grignotons de la poutargue, diverses charcuteries fines, des petites coupelles comportant du ris de veau et un velouté de patate douce, et des coquilles Saint-Jacques. Tout cela est très gourmand et raffiné.

Le menu composé par le chef **Benoît Fleury** et **Thierry Le Luc** gérant de la restauration est : assiette de fruits de mer / bar de ligne en croûte de sel, hollandaise, pommes Dauphine, légumes grillés du sud / carpaccio d'ananas, cerises, glace artisanale Armagnac et pruneaux.

L'assiette de fruits de mer est gargantuesque, prévue pour au moins dix fois notre nombre, mais nous lui ferons un sort, tant elle fait envie, avec huîtres, bulots, grosses crevettes, langoustines, dormeurs et

araignées de mer. Pour y faire face, nous buvons un **Saint-Aubin 1^{er} Cru Les Cortons Domaine La Rue 2011** assez simple, mais doté d'une tension qui s'accorde bien des fruits de mer.

C'est ensuite le tour d'un **Meursault « Vigne de 1945 » domaine Buisson-Charles 2015** plus rond, plus vif qui accompagne bien le bar, mais je fais école buissonnière car pour moi l'accord se trouve particulièrement bien, sans la sauce avec le **Château Figeac 1995** en pleine possession de ses moyens, magnifique Saint-Emilion à l'empreinte truffée intense.

Le Figeac accompagnera bien le plateau de fromages mais le Meursault trouvera aussi son compte.

Le dessert appelle le champagne Delamotte et Thierry Le Luc nous verse un alcool brun qui est la propriété d'un membre du club. Dans une ambiance délivrée et amicale, nous avons vécu un bien agréable et généreux déjeuner.

La **32^{ème} séance de l'Académie des Vins Anciens** se tient au **restaurant Macéo**. Nous sommes 31 annoncés mais une défection tardive a porté notre groupe à 30 convives, dont sept sont des élèves de l'école Cordon Bleu à qui j'ai proposé de venir après avoir tenu une conférence-dégustation il y a quelques semaines dans leurs locaux. Nous sommes répartis en trois tables dont voici les vins, précédés par les vins de l'apéritif.

Vins d'apéritif : Champagne Cuvée Brut Taittinger Jéroboam années 70 / 80 - Champagne Colin Cuvée Castille Blanc de Blancs magnum années 90 - Champagne Pâques Gaumont Brut Impérial années 80 (2 bouteilles)

Vins du groupe 1 : Château Carbonnieux blanc 1980 - Château Bouscaut blanc 1927 - Kebir Impérial blanc Frédéric Lung années 30 - Arbois Fruitière Vinicole d'Arbois 1961 - Château Palmer 1975 - Château de l'Enclos Pomerol 1976 - Côtes de Beaune Bouchard Ainé et fils 1923 - Flory Vin rouge vieux supérieur 1953 - Vin Algérien rouge des années 40/50 (Médea) - F. Sénécluze Vin Fin rouge d'Algérie présumé 1939 - Langoiran 1943 - Muscat de la Trappe Vin de Liqueur Alger présumée des années 50 - Tokaji Aszu Eszencia 1988 - Marc Blanc du Domaine d'Ott 1929 (commun aux trois tables).

Vins du groupe 2 : Champagne Mumm cordon rouge magnum années 60 - Pouilly Fuissé Julien Damoy 1947 - Kébir Impérial F. Lung blanc années 40 - Moulin Haut Laroque Côtes de Fronsac 1964 - Cos d'Estournel 1960 - Château Cabrières, Châteauneuf-du-Pape 1971 - Minuto Riserva Speciale, Barolo 1964 - Marchesi di Barolo Barolo 1961 – Royal Kebir Frédéric Lung 1940 - Vouvray Clovis Lefèvre Grande année 1959 - Ste Croix-Croix-Du-Mont G.M Dumons & Cie 1943 - Tokaji Aszu Eszencia 1988 - Marc Blanc du Domaine d'Ott 1929 (commun aux trois tables).

Vins du groupe 3 : Château Bouscaut blanc 1986 - Château de Fonsalette blanc 1990 - Châteauneuf-du-Pape blanc Mont-Redon 1970 - Château Saint Pierre Saint Julien 1970 - Château Destieux 1949 - Saint-Amour supposé 1947 - Royal Kébir Frédéric Lung rouge 1947 - Vin d'Algérie (rouge / rosé ?) La Trappe Alger 1962 - Vouvray Clovis Lefèvre Grande année 1959 - Château Pernaud Haut Barsac 1929 - Tokaji Aszu Eszencia 1988 - Marc Blanc du Domaine d'Ott 1929 (commun aux trois tables).

Il convient de faire une remarque sur les vins présents. Il y a quelques mois, un descendant de Frédéric Lung m'a contacté. Il va se marier bientôt, et il voudrait pouvoir acheter des vins de Frédéric Lung pour son mariage. Il est allé sur internet et en cherchant Frédéric Lung, on tombe invariablement sur mon blog. Je lui ai dit que je ne vendais pas ces vins que j'adore car ils sont destinés à être partagés avec des amateurs. Il se trouve que ni lui ni sa mère n'ont bu des vins de sa famille. Je lui ai alors dit : si vous vous inscrivez à l'académie avec votre mère, elle sera mon invitée. Il s'est donc inscrit et a gardé le secret à sa mère jusqu'à leur arrivée. La présence de descendants d'un vigneron que j'apprécie est un privilège aussi ai-je demandé aux autres académiciens inscrits d'apporter des vins d'Algérie s'ils en ont. Ce soir sur les 46 vins à se partager, il y aura 8 vins d'Algérie, dont 4 de Frédéric Lung. Peu après cette annonce, un fidèle de l'académie enregistré en retard me dit : « tu as bu beaucoup de vins de Frédéric Lung, mais je vois que tu n'as jamais bu le Kebir Impérial Blanc de Frédéric Lung, alors

j'en apporterai un ». J'aime sa générosité, mais j'aime aussi les défis aussi ai-je apporté comme lui un Kebir Impérial Blanc de Frédéric Lung.

Le jour dit, je suis au restaurant à 16 heures pour ouvrir tous les vins qui avaient été regroupés dans ma cave. Je suis vite rejoint par quatre amis qui m'aident à ouvrir les vins, ce qui est généralement une occasion d'ouvrir d'autres bouteilles pour les ouvreurs, qui seront ensuite affectées aux différentes tables. Il y a eu un nombre très élevé de bouchons qui collent aux parois, m'obligeant à utiliser un bilame couplé avec un tirebouchon, ce qui décolle plus facilement les bouchons. Est-ce que cette recrudescence de bouchons collés est liée à des conditions d'hygrométrie et de pression atmosphérique, je ne sais pas, mais ce n'est pas la première fois que l'on trouve des comportements de bouchons orientés dans le même sens pour un grand nombre de vins, soit collés, soit au contraire présentant le risque de tomber dans la bouteille. Les odeurs des vins sont généralement très prometteuses car les niveaux des vins sont le plus souvent parfaits. La qualité des apports est certaine.

C'est avec un **Champagne Charles Heidsieck rosé 1981** que je suis ‘stimulé’ pour ouvrir les vins. Apport d'un ami fidèle, c'est un champagne vif, énergique qui rend optimiste. On serait bien en peine de donner un âge à ce beau rosé très rond, de belle acidité.

Un autre ami a sorti de sa musette quatre vins hors programme, pour les ouvreurs, et qui seront affectés ensuite aux tables. Je n'y ai touché qu'après avoir fini les ouvertures. Fatigué, mon attention pour eux fut faible mais j'ai quand même senti que chacun de ces vins a de l'intérêt. Le **Château Magence Graves Sec Guillot de Suduiraut 1959** a une belle présence, jeune et sans défaut.

Le **Bourgogne Aligoté A. Noirot-Carrière 1962** est simple mais lui aussi de bon aloi.

Le **Bonnezeaux inconnu, fin des années 50** qui n'a aucune indication sur la bouteille est légèrement trouble mais j'adore un côté assez doux et surtout le fait qu'il est une énigme.

Le **Château La Vieille France Graves Supérieures mise Calvet 1962** est sec et vif, agréable à boire pour attendre les convives de la 32^{ème} séance de l'académie.

Amicales salutations de François Audouze