

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce **Château Lagrange Saint-Julien 1914** fait partie des sept vins centenaires qui ont été bus au Bern's Steak House à Tampa. Les préparatifs sont racontés ici et le dîner dans le prochain numéro.

A Miami, présentation de cognacs, dîner au Barceloneta, dîner au restaurant de l'hôtel Delano, dîner chez mon fils, dîner au Fontana et préparation des vins d'un dîner de folie au Bern's Steak House à Tampa (Floride).

Après une escapade de deux jours dans les Keys, à Islamorada sur une plage tropicale de sable fin, nous retrouvons Miami et l'**hôtel Biltmore**. Notre chambre n'étant pas prête, nous déjeunons au bord de la piscine, gelés par un vent froid. La cuisine est insipide. Nous sommes maintenant logés au 14ème étage, dans la tour centrale de l'hôtel, d'où nous pouvons voir l'océan, avec un panorama très étendu.

A Pinecrest, Cindy Lerner, maire de cette petite commune, accueille aux Pinecrest Gardens une **présentation de cognacs** et une exposition d'affiches et posters sur les cognacs. La ville est jumelée avec la ville de Cognac, ce qui favorise les échanges. Un "ambassadeur" américain du cognac fait une présentation très scolaire de cet alcool et nous sommes obligés de quitter la salle en pleine conférence, car nos petits enfants ont des compétitions sportives et il faut aller les chercher à la fin de leurs matches.

J'ai eu le temps de goûter un **Cognac XO Lise Baccara de 19 ans** assez bien fait mais manquant, à mon sens, du petit coup de pouce que donne l'ancienneté.

Les enfants reviennent et nous allons dîner au **restaurant espagnol Barceloneta**. Lorsque nous arrivons, un guitariste, un chanteur et une improbable danseuse de flamenco hurlent plus qu'ils ne chantent. La serveuse est souriante. Nous prenons des tapas, poulpes, tarte au chorizo, tartare de Wagyu beaucoup trop salé hélas, une belle pièce de bœuf goûteuse et un gourmand dessert, crème catalane et fruit de la passion.

Le **Castillo Ygay Gran Reserva Rioja 2004** est un vin très sympathique. Il a l'attaque d'un vin tout en puissance, une grande force tannique et son final de belle fraîcheur est une agréable signature. J'aime ces vins au final mentholé, de fenouil, très frais.

Par un grand hasard, ou une volonté bien intentionnée, ma fille aînée et ses deux filles nous rejoignent de Paris au **Biltmore** le jour de la **Saint Valentin**. Elles vont vite nager dans la grande piscine chauffée. Il n'est pas question de nous isoler pour fêter la Saint Valentin en amoureux. La solution trouvée est que nous dînions tous les cinq dans notre chambre, en faisant appel au service en chambre. En ce jour, dans tous les restaurants de l'hôtel, c'est menu fixe, menu de Saint Valentin, avec un cérémonial que les petites filles qui sortent d'avion ne supporteraient pas.

Le service est de bonne qualité. Le filet mignon que ma femme et moi avons choisi est très goûteux. Au moment du dessert, les petites filles n'ont qu'une envie, c'est de dormir, car elles sont affectées par le décalage horaire. Une fois n'est pas coutume, il n'y aura pas eu de dîner d'amoureux pour la Saint Valentin.

Avec les enfants nous allons sur la plage à **Key Biscane**. Les mouettes, cormorans et pélicans nous offrent un festival aérien de toute beauté. Le soleil est présent, chaud et marquant pour les épidermes. Au milieu du mois de février, on jouit encore plus de ses caresses.

La journée se continue chez mon fils qui a préparé un barbecue. Avant cela, l'apéritif se prend avec le **Champagne Dom Pérignon 2004** que le restaurant Pierre's à Islamorada m'avait offert, en compensation d'une déconvenue que le champagne du repas avait provoquée. Quel bonheur de retrouver un grand Dom Pérignon. Il est charnu, envahissant, avec des notes de miel et de pâtes de fruit. C'est un champagne conquérant très sympathique. Il a du coffre, du discours, et devrait s'inscrire dans la belle histoire de ce champagne emblématique.

Les viandes américaines sont particulièrement généreuses et goûteuses. Nous nous régalaons avec un **Alion Ribera del Duero 2009**. Ce vin qui titre 14,5° paraît léger, fluide, avec un bel équilibre. On est loin des complexités de Vega Sicilia Unico, mais ce beau vin frais, aux accents mentholés et au final très élégant, se boit avec plaisir.

Soleil, vins chaleureux, il fait bon vivre en famille à Miami.

Le lendemain, visite d'une **exposition d'art moderne à Miami Wynwood**. La présentation est belle et les œuvres sont de belle qualité, avec des coups de cœur et comme partout, quelques repoussoirs. La visite est suivie d'un déjeuner avec enfants et petits-enfants au **Sushi Samba restaurant** de Coral Gables. L'espace est immense, intégré à un hôtel Westin. L'association des deux noms Sushi et Samba est curieuse, mais le résultat est hautement recommandable. Les tempura de crevettes sont délicieux.

Le soir, sans les petits-enfants, nous dînons au **restaurant de l'hôtel Delano** à Miami Beach. La décoration de Philippe Starck est toujours aussi tonique et attrayante. La population est celle de "young beautiful people", la jeunesse dorée de Miami. Le service est assez approximatif et les prix des vins sont difficiles à digérer. Je commande une bouteille de **Champagne Bollinger brut sans année** que le serveur sert dans tous les verres sans m'avoir fait goûter. Le vin est affreusement bouchonné. Fort heureusement le serveur sent un verre et fait la grimace, ce qui coupe court à toute discussion.

Comme il n'y a pas d'autre Bollinger au frais, je commande un **Champagne Perrier-Jouët Cuvée Belle Epoque 2004**. Il est nettement meilleur que le même bu chez mon fils il y a quelques jours. Le nez est superbe, enjôleur. En bouche, au-delà des fruits compotés, des saveurs pâtisseries et des fleurs blanches, on sent très nettement un goût de truffe blanche. Sur du jambon italien et des morceaux de pizza au thon, le champagne resplendit.

La pièce de bœuf que je partage avec mon fils est de très belle qualité. Les viandes américains sont appréciables. Le **Joseph Phelps Insignia Napa Valley 2010** que j'ai commandé a un nez qui annonce la prédominance du bois. Le bois est aussi présent en bouche, mais hélas le final est du

même tonneau. Ce vin plaira à ceux qui n'ont bu que ce type de vin, mais ne peut pas me séduire tant il est monolithique, sans imagination et sans émotion. C'est dans son genre un très bon élève, car le vin est bien fait, mais ce n'est que cela. J'avais bu il y a un an le 2005 de ce vin dont j'avais trouvé le final très frais. Ce 2010 pêche là où le 2005 avait brillé.

J'avoue que je ne suis pas tellement séduit par cet endroit où tout est factice, dessiné pour plaire à une clientèle heureuse de retrouver un clinquant international. On dirait que le restaurant lorgne la carte de crédit des clients comme les mouettes lorgnent les paniers des estivants dès qu'ils installent une nappe sur le sable. C'est bien, mais comme le vin, ça manque un peu d'âme.

Par comparaison, le Biltmore, même vieillot, même avec un management du service de compétence insuffisante, dégage une atmosphère qui rassure. Le Delano n'arrive pas à me séduire.

Le séjour continue, plus en douceur. Nous allons déjeuner au **restaurant universitaire** de l'Université de Miami, gigantesque campus. L'immersion au sein d'une jeunesse prometteuse est toujours rafraîchissante quand on vient d'un pays qui peine à motiver ses élites.

Le soir, dîner chez mon fils avec un **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle** que j'avais acheté dans un magasin proche. Fort heureusement, le magasin ne devait pas en vendre souvent et le bouchon chevillé indique que le champagne a une bonne dizaine d'années. Et cela lui va bien. Il a cette beauté florale qui fait son charme et sa délicatesse. Un **Bandol L'Hermitage 2007** est très agréable, mais j'ai du mal à reconnaître un Bandol, car je ne sens pas l'olive noire, le genêt et le romarin. Les cigales ne chantent pas dans mon palais. Mais il se boit quand même avec plaisir.

Nouvelle journée de farniente autour de la belle piscine de l'hôtel Biltmore. Le soir, dîner au **restaurant italien Fontana** de l'hôtel. La cuisine est de qualité moyenne. Le service est de bonne volonté, sans plus. Le **Champagne Cristal Roederer 2004** se présente sous son meilleur jour. Beaucoup de vivacité et d'ampleur. Mais étant seul à le boire, je me lasse assez rapidement. Est-ce mon palais, est-ce le champagne, je ne sais, mais il est devenu plus plat. Ce doit être moi.

Un des grands moments de mon séjour aux Etats Unis, c'est d'aller avec mon fils dîner au **restaurant Bern's Steak House de Tampa**, le restaurant qui a eu, du temps de son fondateur, la plus grande cave du monde, avec un million de bouteilles. Les prix de vente étaient si bas que les plus belles années ont été bues et le bouche à oreille aidant, les bouteilles très anciennes devenaient de plus en plus rares. Comme le stock de vins anciens n'est plus réapprovisionné depuis le décès de Bern Laxter, le stock de vins très anciens s'amenuise. Seuls les prix sont restés bas, alors que pour les vins plus récents, les prix se sont actualisés avec de sensibles augmentations.

Un américain, Adam, grand amateur de vins, collectionneur de Tokaji, musicien, qui suit mes aventures sur mon blog, m'envoie un mail dans lequel il dit qu'il souhaiterait venir dîner à Tampa avec moi, si j'ai l'intention d'y aller. Il est un familier du lieu. J'accepte sa proposition. Nous serons quatre, Adam, son beau-père Michael, mon fils et moi.

Nous avons choisi un hôtel qui est juste en face de Bern's, **l'hôtel The Epicurian**, tout nouvellement ouvert. De ma chambre je vois le restaurant mais aussi l'immeuble bas qui loge l'essentiel de la cave. Il est prévu que nous la visitons.

A 15h15 nous sommes tous les quatre devant la porte de Bern's. **Brad Dixon** le sommelier avec qui nous avons rendez-vous nous accueille, ravi de revoir chacun des convives. Adam avait établi une liste de vins au sein de laquelle nous pourrions choisir les vins du dîner, selon la règle suivante : des bordeaux rouges, sans considérer les premiers crus classés, d'avant 1915 pour qu'ils soient tous centenaires, et dont le budget unitaire ne dépasse pas mille dollars.

Un autre **Adam**, caviste du restaurant depuis trois ans, a aligné à l'entrée de la cave toutes les bouteilles suggérées par Adam. Il y en a une bonne quarantaine. Je suis chargé de choisir celles que nous boirons.

Plus de la moitié de ces bouteilles ont des couleurs qui ne me plaisent pas. Avec l'aide de mes amis, je sélectionne environ 18 bouteilles au sein desquelles nous allons choisir les vins du dîner. Parmi les

bouteilles il y a des vins qu'aussi bien Adam que moi avons bus ici-même. Malgré leurs belles couleurs, nous les écartons, pour retenir six à sept bouteilles nouvelles pour tous.

Adam ayant exclu les premiers grands crus classés, je demande à voir la liste de cave, en disant à Adam que si nous dépassions la limite budgétaire, je prendrais à ma charge le dépassement. Une bouteille de Mouton 1907 me semble superbe. Le prix pourrait être dans les limites prévues. Elle est choisie. Cinq autres bordeaux sont ajoutés et un Porto. Tous ses vins sont de millésimes entre 1887 et 1914.

Un repas sans bourgogne ne serait pas un repas, aussi Brad m'apporte la liste des vins. Il n'y a pratiquement plus aucun millésime ancien. Je vois dans cette liste un Corton Clos du Roi Prince de Mérode 1964. Il se trouve que ce vin est vinifié aujourd'hui par le domaine de la Romanée Conti. En buvant ce vin, ce serait un clin d'œil envoyé à ce prestigieux domaine. Mes amis approuvent ce choix.

Le temps est venu pour moi d'ouvrir toutes ces bouteilles sauf le bourgogne qui sera ouvert par Brad au début du repas. Quasiment tous les bouchons se brisent en mille morceaux, le tirebouchon ne levant que des miettes dans la partie centrale. L'opération d'ouverture durera un temps très long. La cave étant très sombre, Brad tient en main une lampe qui éclaire mon champ opératoire.

La plupart des bouteilles étant très anciennes sont irrégulières, et les rétrécissements des goulots font que les bas des bouchons se déchirent. Je lutte pendant plus d'une heure, ce qu'aucun sommelier ne pourrait faire tant il est appelé à s'occuper de nombreux clients. Il y a trois vins aux odeurs superbes, de fruit et de vigueur. Je fais poser un bouchon neutre sur chacun pour conserver les parfums idéaux. Il s'agit du Mouton 1907, du Brane-Cantenac 1887 et du Haut-Bailly 1913. Les trois autres bordeaux ont des nez qui promettent et bénéficieront de l'aération. Ce sont Léoville-Poyferré 1909, Palmer 1910 et Lagrange 1914. Le Porto 1896 a aussi un parfum très riche. Je le fais reboucher.

Brad me demande dans quel ordre je souhaite faire servir les vins. Je lui réponds que je sentirai les vins à 19 heures avant de passer à table.

Nous sommes heureux que tous les vins soient porteurs de belles promesses. C'est donc le cœur joyeux que nous regagnons nos hôtels pour nous reposer avant le lourd Marathon qui nous attend.

Amicales salutations de François Audouze