



Ce **Champagne Dom Pérignon 2004** a l'étiquette aux couleurs "Jeff Koons". C'est un grand champagne.

Déjeuner de "Rhône Vignobles" au domaine Gerin, dîner à l'hôtel Biltmore à Coral Gables (Miami), dîner chez mon fils, brunch au Biltmore, dîner au Ma's Fish Camp à Islamorada et dîner au restaurant Pierre's d'Islamorada (Keys).

"**Rhône Vignobles**" a fait goûter des vins anciens de ses quinze membres dans les chais du domaine Jean-Michel Gerin. Il est temps de passer à table.

Patrick Henriroux, le chef de La Pyramide à Vienne est venu avec son équipe pour faire le repas pour cent cinquante personnes. Sur une longue table, des vins sont alignés, ouverts, de tous les formats jusqu'au mathusalem. Les vigneron vont passer auprès de tous les convives pour servir leurs vins et la phrase que l'on entend le plus, à un rythme endiablé, c'est "vide ton verre et goûte moi ça !". C'est le même principe qu'à la Paulée de Meursault, celui d'une invraisemblable générosité.

Le repas est riche et sophistiqué. Le menu est si complexe que je n'ai pas tout noté mais j'ai goûté une soupe aux châtaignes, un pâté en croûte délicieux, un millefeuille de volaille au curry superbe, un civet de biche goûteux.

Je n'ai pas été très attentif à prendre des notes qui ne couvrent pas tous les vins que j'ai bus. Le **Chateauneuf-du-Pape blanc Cuvée Prestige La Janasse 2004** a un joli gras. Il est brut de forge et demandera quelques années pour s'assembler et devenir grand comme il le promet.

Le **Crozes Hermitage blanc Clos des Grives Combiar magnum 2005** a beaucoup plus de tension. C'est un vin superbe de vieilles roussanes.

Le **Coteaux d'Aix Revelette blanc 2004** est frais et agréable.

Le **Lubéron Gouverneur rouge domaine de la Citadelle 2000** a une très belle mâche et profite de la nourriture solide.

Le **Saint-Joseph Grailot 1996** est un peu acide ce qui tient à la vendange entière, me souffle mon voisin Vincent Delubac.

Le **Crozes Hermitage rouge Clos des Grives Combiér mathusalem 2004** est absolument superbe, gourmand. C'est un très beau vin aux belles épices.

Je surprends sur l'instant deux vigneron qui portent l'un un jéroboam et l'autre un mathusalem et le premier dit à l'autre : "tu en as plus grosse que moi". L'atmosphère est à la gaieté.

La **Côte Rôtie La Landonne domaine Gerin jéroboam 2007** a une très belle structure et beaucoup de cohérence. Il est solide et grand, de belle séduction.

Le dernier vin que je boirai est celui dont j'ai sauvé le bouchon ! Le **Chateauneuf-du-Pape rouge domaine Beaurenard mathusalem 1998** a une très belle profondeur. Il est un peu strict et de belle trame. C'est un grand vin.

Annonçant mon proche départ au chef Patrick Henriroux, il a eu l'amabilité de me faire servir le dessert au chocolat avant tout le monde. Nous avons prévu de nous revoir pour faire un dîner de grands vins, et ouvrir quelques liqueurs dont il a une belle collection.

Etant assis à côté de notre hôte **Jean-Michel Gerin**, je lui avais dit que j'ai dans ma voiture cinq vins qui devaient être ouverts pour ce déjeuner, dont un de ma cave et aussi le reste de Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1999 que plusieurs amis et moi-même n'avions pas bus. Jean-Michel m'ayant dit que ce n'était pas le moment de mêler des vins qui ne sont pas des vigneron, j'avais l'intention de laisser les vins pour la "soupe" du soir que Jean-Michel a prévue. Mais au moment des adieux, j'ai salué plusieurs amis et je suis parti sans laisser les vins. Ils sont maintenant dans ma cave pour être ouverts lors de la prochaine manifestation de Rhône Vignobles.

Et le Beaune Grèves dans tout cela ? Ce vin qui avait voyagé de ma cave à Ampuis, qui avait été transvasé dans une carafe puis versé à nouveau dans la bouteille, chahuté pendant le voyage de retour avait toutes raisons d'être un peu groggy. Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1999*** a voulu me faire plaisir. Il m'a offert un velouté et un soyeux qui sont la marque de ce vin que je chéris et que je voulais partager avec mes amis vigneron. Je l'ai bu à la maison, un peu triste d'être seul à en profiter.

En deux jours, avec des vigneron chaleureux et généreux, nous avons partagé de grands vins et de grands moments, dans le confort d'une chaude amitié. Vive le Rhône et vive Rhône Vignobles. Des rendez-vous sont pris pour d'autres folles aventures.

Départ pour **Miami** pour retrouver mon fils et sa famille. Dans l'avion, service impeccable et souriant du personnel d'Air France. C'est à signaler. Le **Champagne Jacquart** est agréable en haute altitude et le **Château Haut-Condissas 2006**, de belle réputation car Jean Guyon a tout fait pour qu'il soit un grand vin, me montre que les vins modernes aux tannins trop présents ne font pas partie de ma recherche, car le plaisir est trop immédiat et efface la subtilité que le vin pourrait offrir avec vingt ans de plus.

Il fait 28° à notre arrivée. Miami est propre, les pelouses sont entretenues. Pas un papier gras où que l'on soit. Quel contraste avec la France, souvent sale et peu accueillante. Les voitures allemandes pullulent, les voitures françaises sont inexistantes. Arnaud Montebourg, où es-tu, que fais-tu ? Je mets ma chemise à rayures.

A l'**hôtel Biltmore**, gigantesque construction hispanisante, nous avons une immense chambre qui ressemble comme deux gouttes d'eau à la chambre que nous avons lors du dernier séjour mais cette fois-ci nous jouissons d'une très grande terrasse qui surplombe la piscine qui ferait passer les piscines olympiques pour de modestes pédiluves. Mon fils a dans sa musette une demi-bouteille de **Champagne Veuve Clicquot sans année** qui a le parfum des retrouvailles. Quelle joie de trinquer avec lui.

Le premier soir nous prenons un petit encas au grill de la piscine face à deux musiciens qui jouent un jazz de salon. La qualité de mes sandwichs ne correspond pas au standing du lieu.

Le lendemain dîner chez mon fils. Le **Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 2004** est agréable à boire, de belle consistance du fait du millésime, mais ne produit pas assez de vibration.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2000** a plus de vivacité, d'émotion. C'est un très beau champagne, et l'on ne ressent pas que cette année n'est pas la plus brillante de ce grand champagne.

La **Côte-Rôtie Saint Cosme de Louis et Cherry Barruol 2008** est extrêmement plaisante, avec grâce et subtilité, plus délicate que puissante. Elle est mise en valeur, comme si c'était exprès, mais ça ne l'est pas, par un **Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon Napa Valley 2011** qui titre 14,3° qui a au moins un mérite, c'est de rappeler qu'il vaut mieux éviter ces vins trop alcoolisés, qui n'ont pas grand chose à raconter.

Nous nous rendons, comme en pèlerinage au jardin tropical de la **Fairchild Foundation**. Ce jardin botanique est un havre de paix et de beauté. Nous visitons le pavillon des papillons où de très grands papillons brillent de couleurs quasiment irréelles, dont un bleu métallique qui flashe dans le ciel.

Le soir, dîner "de restes" chez mon fils, avec un **Champagne Delamotte sans année** fort plaisant mais qui n'a pas l'ampleur des Delamotte millésimés que j'adore. La Côte Rôtie Saint Cosme 2008 de la veille a toujours autant de plaisir.

Le **brunch dominical de l'hôtel Biltmore**, c'est un "must". On doit s'inscrire longtemps à l'avance si l'on veut faire partie des "happy few". Les tables sont installées dans l'immense patio de l'hôtel. Sous les colonnades, des stands permettent de se servir ou d'être servi. Caviar, King Crab, huîtres, salade de homard, crudités, viandes diverses, omelettes diverses, peuvent se dévorer sans fin. Une salle entière est affectée aux desserts, dont le clou est une fontaine à chocolat. Les petits enfants, comme on l'imagine, ont les yeux plus gros que le ventre, mais les adultes aussi. Le **Champagne Piper-Heidsieck sans année** est très adapté aux saveurs variées du brunch. Les coupes se remplissent à l'envi, tant l'atmosphère est à se faire plaisir.

Le lendemain, dîner léger **chez mon fils**. Il nous présente une bien jolie boîte, celle du **Champagne Dom Pérignon 2004** "carrossé" par Jeff Koons. La statue créée par Jeff Koons représente une vénus callipyge aux rondeurs débordantes. Et l'étiquette noire du champagne, reproduite sur la boîte au dessus de l'image des tortillages de l'artiste fait comme un vilain cache-sexe. Autant j'avais trouvé géniale l'idée des étiquettes Andy Warhol de Dom Pérignon 2002, autant je mords moins à cette association avec un artiste à la mode dont l'œuvre ne m'émeut pas. En revanche, l'étiquette noire avec une écriture d'un or vert est d'une grande beauté. Et le champagne dans tout cela ? Un seul adjectif le résumera : il est grand. Il est dans la ligne de Dom Pérignon, avec des saveurs graciles et florales d'une grande distinction, mais en plus il nous gratifie d'un panache de première grandeur. Chapeau l'artiste, mais c'est le vin, bien sûr...

Nous n'avions pas pu obtenir au Biltmore que la chambre que nous désirions nous soit acquise pour notre séjour complet. Aussi, pour deux nuits, il nous faut découcher. Nous faisons route vers le sud, direction les Keys. A **Islamorada, The Moorings Village** consiste en une trentaine de maisons en bois dotées du plus grand confort, disséminées sous les palmiers le long d'une plage de sable fin sur l'Atlantique. Notre maison est à cinquante mètres de la plage. Sur le sable, de graciles palmiers sont plantés comme pour une publicité pour un paradis bahaméen. Tout ici pousse au farniente. Allongés sur des chaises longues, nous regardons le vol des cormorans, des ibis et des pélicans qui plongent en piqué pour attraper des poissons en faisant des "ploufs" impressionnants.

La nuit tombée, nous décidons d'aller dîner. Nous partons à pied sans aucune idée préconçue. Le long de la route numéro un, où les boutiques de pêche se succèdent, nous voyons un restaurant qui offre un signe encourageant : le nombre de voitures garées est élevé. Il s'agit du **Ma's Fish Camp**. Ce restaurant a tout d'un routier, avec nappes et serviettes en papier. Mais la surprise est dans l'assiette. Je prends un steak de bœuf Angus qui est d'une tendreté et d'une expression digne d'éloges

et ma femme se félicite de ses coquilles Saint-Jacques et grosses crevettes d'une fraîcheur et d'une cuisson exemplaires. Et la tarte citron meringuée est très sûrement la meilleure que j'aie mangée de ma vie. Alors, si vous passez par Islamorada, n'oubliez jamais Ma's Fish Camp où vous n'irez pas pour le décorum mais pour l'assiette de toute première qualité.

Les Guignols de l'info faisaient dire à Philippe Seguin cette phrase pessimiste : "quand ça veut pas, ça veut pas". Nous arrivons au **restaurant Pierre's à Islamorada** qui appartient au propriétaire du Moorings Village où nous logeons. La légende urbaine dit qu'il s'agirait du meilleur restaurant de Floride.

Dans la jolie maison coloniale où la décoration est hindoue, nous avons une table sur la terrasse de l'étage, avec une jolie vue sur l'autre façade maritime de l'étroite langue de terre d'Islamorada. Le serveur qui nous est affecté est timide, et se révèle incapable d'expliquer les plats. J'ai commandé un **Champagne Dom Pérignon 2002** qui est près de deux fois moins cher sur la carte que le 2004 griffé Jeff Koons.

Le serveur ouvre la bouteille, prélève discrètement dans son tablier la capsule et pose le bouchon tout nu sur la table. Il imagine peut-être que je n'ai pas vu. J'ai commandé des langoustines qui arrivent juste cuites, avec une odeur de barbecue au rabais. Le plat manque de goût et de panache.

La pièce de bœuf en revanche est d'une qualité absolument superbe. Il ne faut pas toucher à la sauce/crème épaisse noyée de vinaigre balsamique car elle empêcherait de profiter du goût délicieux de la viande. La purée de pomme de terre à l'ail doux est convenable.

L'approche des plats est évidemment influencée par un phénomène rare. Lorsque le serveur m'a fait goûter le champagne j'ai tout de suite reconnu le parfum floral et joyeux du Dom Pérignon 2002. Et la première gorgée, plutôt froide, n'a pas attiré mon attention. Mais après deux ou trois gorgées, il est devenu évident que le champagne est bouchonné, sans que le nez en soit affecté. Cette amertume légère gêne tout. Alors, comme j'exclus de faire un drame, je ronge mon frein en goûtant peu le repas.

Avec ma femme, nous décidons de retourner au Ma's Fish Camp pour le dessert, avec en vue leur merveilleuse tarte au citron meringuée. En payant la note, je dis à l'aimable maître d'hôtel de se souvenir qu'un 2002 peut être bouchonné sans en avoir le nez. Et je lui ai suggéré de goûter le reste de la bouteille.

Là où "ça veut pas", c'est aussi parce que le Ma's est fermé le mercredi. Nous rentrons donc sous la pluie dans notre bungalow, privés de dessert.

Mais Philippe Seguin n'avait pas toujours raison, car pendant que j'écris ce compte-rendu, on toque à la porte de notre bungalow. Je vois un jeune homme qui porte à la main une bouteille de Dom Pérignon. A-t-on voulu me rendre ce que je n'avais pas bu ? Ça paraît improbable. Le jeune homme me tend une bouteille et je lis : Dom Pérignon 2004. Ça c'est la classe. Sans que j'aie rien demandé, le Pierre's remplace la bouteille défectueuse.

Alors, ne gardons que le souvenir d'une belle viande et nous trinquerons au plus vite à la santé du Pierre's en ouvrant ce Dom Pérignon 2004. Tout est bien qui finit bien et bravo pour le fair play.

Amicales salutations de François Audouze