

Bulletin d’information et de commentaires pour les membres ou correspondants de wine-dinners



Photo d’un **Mouton Rothschild 1951** parce que je viens de boire un Mouton 90 fantastique, aussi enthousiasmant que le 2000

Ce bulletin est le **soixante douzième**. Un voyage aux USA où j’ai eu accès à une invraisemblable accumulation de grands vins.

Voyage aux USA

Certains lecteurs me font l’aimable plaisir d’être sensibles à ce que j’écris. Je raconte ici par le menu mon voyage aux USA pour rencontrer un groupe d’amoureux du vin. Ils se connaissent au travers d’un forum sur le vin où j’écris. Certains amis étaient virtuels. Ils sont devenus réels. Pour ceux qui aiment New York, il y aura l’évocation de ce qu’ils apprécient de cette ville si attachante. Pour d’autres il y aura la mise en évidence de l’invraisemblable générosité d’amateurs, mais aussi le gâchis de boire de si belles bouteilles dans des conditions qui ne sont pas dignes d’elles. J’ai retenu la générosité, et l’envie de rester collé à la stricte exigence de wine-dinners, où les plus belles bouteilles sont bues dans les conditions idéales.

Le voyage démarre à Roissy. Alerte à la bombe. Tout le monde est obligé d’attendre une demie heure avant que le bagage suspect ne soit neutralisé. Après l’enregistrement, attente de plus de trois quarts d’heure avant le passage en douane. On comprend que le plan Vigipirate impose des précautions. Il serait évidemment stupide de penser qu’on devrait en conséquence adapter les effectifs. Avec plus de 50% du PNB consacré à la fonction publique il est évident qu’on ne peut pas produire un douanier de plus. Ce délai me permet de faire la connaissance d’une jeune américaine d’Atlanta qui vit au Togo dans un village de 400 habitants, et l’aide à organiser agriculture et éducation. Pas d’eau, de la viande quelques fois par an. On est loin du concept de wine-dinners. Beau dévouement, et brève rencontre d’une personne désintéressée. Bien

sûr, dans l'avion, il faut attendre tous les passagers bloqués à la douane, ce qui fait une heure et demie de retard. Repas dans l'avion. Il faudrait comprendre pourquoi, sur la base de beaux produits, on mange si mal. C'est sans doute très lié au mode de cuisson à l'étouffée, qui étouffe tout. La coquille Saint Jacques semble sortie tout droit de Hollywood. Pas le studio, le chewing-gum. L'agneau a fait plusieurs guerres, et les légumes semblent passés par une essoreuse tant ils sont secs. Très agréable **champagne Laurent Perrier**, et honnête **Aloxe Corton Remoissenet 2000** choisi par Philippe Faure Brac. Le plaisir vient en fait de **Suduiraut 1995**, bien jeune mais déjà prometteur. Service impeccable d'Air France. Quand des hôtes ont le sourire, il faut le signaler. A l'arrivée à New York, les formalités de douane m'ont toujours donné l'impression d'un message subliminal : on préférerait que vous ne veniez pas chez nous. Tout est mis en oeuvre pour rebuter. Grand étonnement du nombre très important d'arabes qui viennent à New York. Dans cette période de guerre, cet afflux paraît surprenant. Mon voisin d'avion, un entrepreneur américain qui construit des propriétés de luxe en Hongrie m'avait fort aimablement proposé de me conduire en ville. Devant les formalités si longues, différentes pour les étrangers, je l'ai libéré de sa proposition tant il aurait dû m'attendre. J'ai ainsi fait le bonheur d'un chauffeur de taxi mi-grec mi-égyptien qui a fait la recette de sa vie. J'ai la tête du gogo. Lorsque j'arrive, il y a toujours un type en quête d'un bon coup qui me repère. A peine ai-je émergé de la douane qu'on me dit : "taxi?". J'ai le chic dans ces circonstances pour dire : "oui". L'homme m'emmène dans un parking éloigné. Une voiture tenant de la poubelle est garée près d'une jolie Jaguar. Il me dit : "hier j'avais la même", ce qui prouve qu'il a un certain sens de l'humour.

Je veux me ranger à l'arrière et me vois forcé de m'asseoir devant. Je me mettais à avoir peur, tant le concept de taxi avec compteur officiel agréé s'effondrait. Où avais-je posé mon séant ? La poubelle part, et mon chauffeur me dit : "on va éviter les bouchons". Nous partons dans des ruelles obscures et il me dit : "ici, c'est mal famé". Mon goût de l'aventure s'estompe. Il rend l'âme quand le taxi fait une embardée insensée que j'ai analysée comme une volonté de m'envoyer sur un arbre. J'ai tellement crié que je l'ai tétanisé. "You scared me" dit-il. Il avait voulu éviter un trou dans la chaussée, phénomène assez usuel à New York, de taille telle que sa voiture eut péri. Ce n'est qu'après ce cri - qui l'a traumatisé - que j'ai compris que ce faux chauffeur de taxi voulait réellement aller à destination.

Juste avant d'arriver, ayant sorti de lourds billets que je glisse dans sa main, je le vois sourire explicitement et me dire : "je ne sais pas pourquoi, mais j'ai le sourire". Je savais : quand on donne à un chauffeur de taxi l'équivalent du budget d'Arianespace pour dix ans, on comprend aisément que le vieux papier peint en fausse toile de Jouy de sa chambre va se métamorphoser en chintz ! C'est écrit.

Le tarif du retour, en taxi normal, m'a fait comprendre le prix de son sourire.

Pendant tout le trajet, une idée me venait. Je pense souvent aux étrangers qui arrivent à Roissy et foncent vers la capitale sur une autoroute aux abords jonchés d'immondices. Quelle image donne la France, quand elle n'est pas capable de nettoyer le chemin qui mène à Paris ! D'autant que les visiteurs, le plus souvent en taxi, quand ils en trouvent un, ont le temps de regarder nos bas-côtés si sales. Mais que dire de New York, qui voudrait imposer sa vision au reste du monde, et qui offre une arrivée si laide sur la ville la plus cosmopolite et magique qui soit.

Arrivée à l'hôtel Plaza. Petits problèmes habituels de prise en main de ma chambre. Ces palaces sont des machines difficiles à remuer. Je demande un restaurant. Un concierge sans grande imagination me propose **Smith & Wollenski** que je connaissais et où j'avais bu des Opus One mémorables. Fatigué de chercher une nouveauté, je dis oui. A l'entrée, la même impression que dans des brasseries allemandes ou suisses : on fait nombre, il y a des salles partout, et il y a un bruit épouvantable. Une volière. Je commande **Ridge Montebello 1997**, en souvenir d'un cadeau magnifique d'un ami américain. Cette commande donne lieu à un joli dialogue de sourd : je commande un Ridge 1993. Le garçon revient et me dit : "est-ce que vous avez pris conscience du prix qui est marqué sur la carte des vins?", car on est évidemment en dehors des normes traditionnelles de l'endroit. Je dis oui. Il revient avec un Ridge 97 et je lui dis : j'ai commandé un 93. Or c'est moi qui faisais l'erreur. Le 93, c'est la note du Wine Spectator ! Il faudrait être obtus pour penser que ce Ridge n'est pas flatteur. Mais c'est typiquement le vin que je n'aime pas. C'est tout en chêne, comme cet Almadiva que j'ai tant éreinté, et c'est complètement fumé. Plaisant bien sûr, mais dans une direction qui n'est pas la mienne.

La nourriture de Smith & Wollenski (un nom d'armurier mâtiné de dessinateur) a quelque chose d'achevé : c'est calibré sur la base d'une belle qualité et d'une idée simple. La viande est bonne, goûteuse, et la pomme de terre existe. On comprend le succès de l'endroit. Le sommelier ou plutôt le serveur, intrigué par ce buveur de vins inhabituels, m'offre un cognac que seul un palais américain peut adorer (au nom de la loi sur la condamnation des propos racistes, j'admets être et responsable et coupable de ce propos injurieux). Dieu, dans sa sagesse si souvent peu évidente, a-t-il décidé de punir Napoléon en l'affublant de cognacs le plus souvent imbuables. Mais pourquoi le faire subir aux américains ?

Journée de shopping sur la 5ème Avenue, car il y a des rites incontournables. Je regarde les gens. Si les faciès que l'on croise à Paris peuvent se résumer à un certain nombre de types, disons de 15 à 20, ce nombre doit être multiplié par au moins 5 lorsqu'on est à New York. Jamais une foule ne peut donner, où qu'on soit dans le monde, une telle image de diversité. Magasins de luxe, avec juste ce qu'il faut de condescendance de la part des vendeurs, et magasins d'électronique, bazars invraisemblables, où le vendeur a l'attitude du requin qui vient de repérer son poisson dodu préféré qui nage seul, loin des siens. Déjeuner rapide dans une sandwicherie qui étale sur les murs qu'avant elle, aucun autre concept de restauration n'a jamais existé. Le plaidoyer pro domo est étalé partout. Lorsque l'on a de la mayonnaise incongrue sur du jambon qui dégouline en permanence sur les mains, on aimerait un peu moins d'auto gratulation.

Dîner au **Gramercy Tavern** un très sympathique restaurant bien rodé avec des amis épistolaires d'un forum américain sur le vin que je rencontre pour la première fois. Un **Meursault (Les Beaune) Leroy 1999** très honnête mais manquant un peu de caractère, assez faible sur des coquilles Saint-Jacques, mais qui se dégourdit les jambes et redevient lui-même sur un ris de veau.

Un **Pichon Longueville 1981** au nez parfait, apporté par mon hôte, tout en plaisir, et qui démontre la justesse de ce vin dans cette année là, beaucoup plus accomplie qu'on ne le dit. Le vin a une attaque douce, puis l'amertume prend le pouvoir, pour finir de la plus élégante façon. Un vin magnifique, beaucoup plus doué que ce qui est dit, qui s'élargit sur la viande d'un gibier bien traité. Vin qui a servi de bel accompagnateur d'une soirée fort agréable avec des gens charmants. Belle soirée permise par ce forum qui est la raison de ce voyage à New York.

Retour en chambre. Pas de carton de petit déjeuner que je puisse remplir. Le service, c'est forcément une affaire de volonté.

Départ à Greenwich Village. C'est un autre New York. Qu'on le veuille ou non, même en n'étant pas un natif de cette capitale, l'absence des deux tours se sent. On erre dans ces dédales de rues aux immeubles si typés. Boutiques aux moeurs particulières, adaptées à la faune locale, invraisemblables bric-à-brac. On est dans un autre New York. Créatif et interlope à la fois. Dans un **Blue Ribbon Bakery** où déjeunent des jeunes branchés, une table d'où je peux voir l'extérieur et l'intérieur. Dans la salle, une table de quatre jeunes et jolies américaines, purs produits du standard américain. Deux jolies femmes qui se glacent dès qu'arrive une somptueuse jeune fille qui pourrait être top model. Elle ne l'est sûrement pas, car elle a un sourire aux dents blanches permanent. Pas une once de snobisme mais une aura rare. Mélange de racines eurasiennes et mexicaines, elle a la beauté d'une femme que l'on a l'impression d'avoir vue sur tous les magazines. Le téléphone portable remplaçant l'éventail des belles, à cette table de trois, chacun téléphone au dehors. Près de moi un clone de Woody Allen mais de moins de trente ans raconte ses thérapies à une jolie blonde attentive. Tout fleure bon cette jeunesse cosmopolite si actuelle. A l'extérieur, c'est mieux qu'une galerie. Si le "upper Manhattan" a une faune d'une rare diversité, là, c'est encore multiplié par dix. Tous les archétypes de marginaux se sont rencontrés. Comment peut-on trouver sa personnalité dans la caricature de son propre type ? Ce New York a quelque chose de sympathique dans l'exagération de lui-même. Une mention spéciale au vieux barbu qui se promène avec un caddie où il n'y a que des boîtes boisson métalliques vides.

Nourriture très correcte. Le serveur à queue de cheval me signale que les plats marqués en rouge sont des spécialités du chef. Quand j'ai vu en cuisine un groupe de jeunes chinois sous-payés sans doute, voire clandestins, je m'interroge sur la notion de chef.

Dîner chez **Véritas**, à l'initiative de membres du forum. Un show à l'américaine impossible à imaginer en France.

Dîner de 12 personnes qui ne se connaissent pas dans le temple créé par deux amateurs de vins.

Dönnhof Riesling Spätlese Oberhäuser Brücke 2001 et **Robert Weil Riesling Spätlese Kiedrich Grafenberg 2001**. Le premier me fait penser à des bonbons à la fraise aux arômes artificiels. Le second est plus rond, mais le coté déstructuré me déplaît. Je ne me suis pas fait à ces deux Rieslings.

Haut Brion blanc 1994. Un nez invraisemblable de complexités exotiques, et en bouche, le coté rassurant et accompli du Haut-Brion que l'on aime. Un grand vin que j'aurais très vraisemblablement reconnu à l'aveugle en bouche, mais jamais au nez.

Haut Brion blanc 1979. Il a une fatigue qui décourage tous les palais américains, alors qu'il crée le meilleur accord avec le plat, un ris de veau très honnête. Je m'aperçois que les américains jugent vite, et excluent vite.

Hermitage Chave blanc 1989 : sa structure a plu à certains, mais son absence d'imagination m'a laissé à l'écart. C'est trop monolithique, sur un message trop aimable. C'est bon, mais la complexité de Haut-Brion laisse trop de traces.

Un client du restaurant qui est resté inconnu (incroyable) nous a offert **Montrachet Comtes Lafon 1997**. Vin absolument splendide, le meilleur de tous les blancs, même si pour certains, le **Corton Charlemagne Coche Dury 2000** avait plus de race. Mais il ne se révélait pas assez pour entraîner mes suffrages. Trop de jeunesse non encore formée, même si c'est remarquablement construit. Ce Montrachet et ce Corton sont deux monuments qui mériteraient une cuisine exacte.

Comment est-ce possible de faire le cadeau d'un tel vin sans se montrer ?

On passe aux rouges et un **Beaune Grèves Tolle Beau 1985** est assez intéressant, alors qu'un **Bonnes Mares Comte de Vogüé 1991** fait l'étalage d'une magnifique maturité bien contrôlée. Quel bonheur simple en bouche : tout le côté gouleyant de la Bourgogne.

Arrivent ensemble trois vins : **Barolo Sandrone Cannubi Boschis 1996**, **Barolo Sandrone Cannubi Boschis 1991**, **Barolo Sandrone Cannubi Boschis 1988**. Le 1996 est juteux, le 1991 trop sec, et le 1988 un peu amer. C'est tellement sec et astringent qu'on oublie le message.

Ces trois vins allaient, sans le vouloir, servir de faire valoir idéal à un vin qui mérite le respect : **Cheval Blanc 1986 en magnum**. C'est tout simplement grandiose, et la plus belle qualité de tous les vins bus ce soir. Malgré un âge encore faible, ce vin a une structure extraordinaire. La complexité est belle, et on a déjà une belle rondeur qui ravit, tant ce vin est grand. Même **La Tache 1971** (cadeau du sommelier) au plaisir chaleureux immédiat ne peut inquiéter le Cheval. Le **Troplong Mondot 1989** qui arrive alors n'est pas à sa place : on ne se pose pas de question, on l'oublie tout de suite. Le **Vega Sicilia Unico 1962** est d'une autre trempe : c'est le vin que j'ai classé en second après le Cheval Blanc. Il y a en lui des saveurs complexes, inhabituelles envoûtantes. C'est magnifiquement excitant.

J'avais pris d'innombrables précautions pour qu'on goûte comme il faut le **Château Chalon Florin Cottez 1921**. J'avais expliqué comment en profiter sur un fromage. Quelques uns l'ont compris. Mais le généreux donateur a remis le couvert et persisté dans ses dons, ce qui a limité l'effet en bouche que j'avais espéré de ce vin si rare. **Griottes Chambertin Domaine Ponsot 1990 en magnum**, magnifique bouteille, mais tellement jeune. Il mériterait dix à vingt ans de cave de plus, car il a un potentiel extraordinaire et **La Tache 1985**. Vin animal, si prometteur mais si jeune lui aussi. Mais quel talent.

Le mot d'ordre était à la profusion. Le plaisir suivait. Une soirée impossible à organiser en France. Si je devais noter cette invraisemblable profusion, mettant de côté la Château Chalon 21 qui est hors concours, l'ordre serait le suivant : **Cheval Blanc 1986**, **Vega Sicilia Unico 1962**, **Montrachet Comtes Lafon 1997**, **Haut-Brion blanc 1994** et **La Tache 1971**.

La carte des vins est exceptionnelle, avec des raretés absolues. Elle couvre des domaines et des années difficiles à trouver. Une impériale d'un grand Bordeaux de 1947 cote \$25.000, ce qui impose le respect. A deux heures du matin, les clients doivent oublier le dernier zéro de la liste de prix très excessifs, car des flacons invraisemblables s'ouvrent à profusion. J'ai cru reconnaître le généreux donateur du Montrachet et des La Tache. Je lui ai fait goûter le Château Chalon. Après la condescendante attitude de l'homme qui n'accepte pas qu'on conteste son leadership, j'ai vu sa figure se transformer : il prenait conscience qu'il buvait un vin unique.

Les deux propriétaires du Veritas sont très différents : l'un très élégant et très détaché - apparemment - de l'affaire qu'il a créée puisqu'il n'est pas resté, quittant le lieu vers 20 heures. Le second, au look de bûcheron, me faisait penser à Hugh Hefner dans ses bars de Play Boy : adulé par une foule de groupies, et cherchant à s'extirper des bras qui veulent l'enlacer. Vedette solidement campée sur son Olympe.

Il faut toutefois reconnaître que leur formule de restaurant est bien construite.

Juste avant le dîner, j'avais fait la connaissance d'un grand amateur collectionneur de vins qui organise des grands dîners de vins relativement jeunes. Il m'a montré un énorme dossier de près de 300 pages où sont consignées ses notes sur les vins qu'il a servis. Notes d'expert plus que notes d'ambiance contrairement à mes bulletins. Intéressé par le concept de wine-dinners, il va constituer des groupes de convives pour mes dîners.

Après cet invraisemblable dîner à Veritas, retour à l'hôtel à 2h30, ce qui fait 9h30 à l'heure de Paris. Les paupières se ferment assez vite et imposent une journée sans vin, tant s'annoncent de rudes épreuves.

Rencontre de plusieurs amis du forum comme en savane au point d'eau : chez **Sherry Lehman**, invraisemblable boutique de vins qui compte 7.000 références, ce qui est énorme. Pour la première fois de ma vie, je vois une impériale de Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2000. A 8.500 dollars, il vaut mieux avoir de bons amis pour partager. Cette impériale porte le numéro 3, sur une production de 2000 bouteilles. D'autres flacons rares s'étalent sous nos yeux. Une boutique rare, avec la profusion américaine qui met en valeur le talent de producteurs français.

Déjeuner dans un petit restaurant français à la cuisine lyonnaise, à base d'omelettes. Bien agréable et sans prétention. Dîner à l'une des brasseries de l'hôtel, où tout est faux : service qui ressemble à un guichet de la Sécurité Sociale, toasts tenant du pain d'épices, coquilles Saint-Jacques trop salées, surcuites, au caviar incertain, et tenant de l'éponge. L'adresse où l'on ne va que si l'on est forcé. Ou, comme moi, ignorant.

Réveil sur un New York pluvieux, et déjeuner avec le fondateur du forum, Jim Howaniec au restaurant **La Goulue**, à l'atmosphère de brasserie française, comme ont été Bofinger ou Flo, du temps de leur vraie période brasserie. Personnel très sympathique, composé de français qui sentent avec intérêt la bouteille de **Château Chalon 1921** (le reste de l'autre soir) que je partage avec Jim. Les discussions se font à un rythme lent, car Jim a eu une soirée où 10 personnes ont partagé un menu de 15 plats et 30 bouteilles jusqu'à 3 heures du matin. Ils ont goûté Lynch Bages 1989, Haut-Brion 1989, très bon mais encore jeune, et Grands Echézeaux DRC 1996 déjà bien ouvert. Jim a donc bu très peu de ce 1921 qui est son plus vieux vin. Il a pu mesurer la longueur invraisemblable de ce Château Chalon. Il a ri abondamment quand j'ai bloqué un serveur qui voulait enlever son verre vide : je voulais qu'il sente le verre vide et prenne conscience de la persistance aromatique de ce vin.

Réunion dans la grande salle à manger de **l'Union League Club**, un club privé très select. La dégustation est conduite par **Allen Meadows**, un expert en vins de Bourgogne. Il parle avec une justesse extrême, mais le propos se perd parfois dans une technique qui éloigne trop des désirs simples du palais.

Chablis les Vaillons 1er Cru René et Vincent Dauvissat 1995 - très parfumé, mais peut-être trop parfumé au début. Après s'être réchauffé dans le verre, il dégage des parfums larges et envoûtants. Pas trop caractéristique de Chablis, mais vraiment intéressant.

Puligny Montrachet Folatières Domaine Leflaive 1992 très gras, très caractéristique beau et rond, mais assez facile. Mais quand même une belle réussite

Chassagne Montrachet Ramonet 1992 1er cru Boudriotte. Quelle finesse, tout en subtilité quand le Puligny explose de sa générosité. Un très bon vin. Celui que je préfère des trois blancs.

Hautes Cotes de Nuits Jayer-Gilles 1993. Très désagréable à ce moment, et avec les fromages accompagnant, même si on imagine que provoqué par une viande, il serait agréable, du fait de son coté animal. Amertume pas assez contrôlée. Et trop moderne.

Gevrey Chambertin 1er Cru Clos St Jacques Louis Jadot 1993. Plus agréable, bien construit et bien complexe.

Musigny Joseph Drouhin 1993. Vin pas encore accompli, rugueux. Mais prometteur. Une belle structure qui apparaîtra dans quelques années.

Musigny Louis Jadot 1993. A l'inverse, remarquable, rond, accompli, généreux et extrêmement agréable. Un vin qui fait plaisir. Très beau. Le meilleur des quatre rouges.

L'assemblée se disjoint. Certains se joignent à des dîners organisés. Je me joins au groupe créé par l'initiateur de la dégustation, dans un appartement privé.

Echézeaux F & A Gros 1991. Si beau, si bien fait, si différent des vins précédents par une rondeur extrême, plus sensible au nez qu'en bouche. Un vin magnifique.

Beaucastel 1983 : ouvert trop vite et servi trop tôt. Un nez animal de gibier fatigué. Agréable sans doute, mais il faut ouvrir ces vins longtemps avant. On n'en profite pas comme il faudrait.

Richebourg DRC 1973 : un bouchon qui pue. Stockage trop chaud. Le vin renaît. L'odeur disparaît. Les qualités extrêmes se montrent, mais la blessure reste. C'est toutefois un intéressant témoignage que je garde longtemps dans mon verre.

Le généreux donateur de ces vins ayant une diction qui s'empâtait de plus en plus avait sans doute précipité le service de ses vins, pour pouvoir opérer une retraite nécessaire.

1989 Maximin BrunHauser Abstberg Auslese 133 von Schubert Mosel Riesling citronné et pas assez accompli. J'ai eu un peu de mal.

1998 Haut Brion blanc magnifique mais gâché, car présenté trop chaud, et sans la nourriture qu'il nécessiterait. Alors qu'il a le potentiel du 1994 bu peu avant, il se révèle à peine. Je n'ai même pas goûté le 1995 proposé en même temps.

1971 Wiltinger Kupp Beeren auslese Graf zu Hiensbroech très chaleureux vin bien rond. Un intéressant passage, particulièrement plein de subtilités, à la couleur déjà orangée.

Vouvray le Haut Lieu 1924 Huet était la vedette attendue. Belle bouteille ancienne et mise en bouteille récente. Le message est trop monolithique. C'est citronné, assez flatteur, mais trop simple. On n'en profite pas vraiment. Il y a même une certaine déception, tant un 1921 que j'ai bu récemment m'avait enthousiasmé.

Je reviens sur un **Bonnes Mares Comte de Vogüé 1988** absolument accompli, au nez superbe et à la bouche ronde. Je reste longtemps à seulement le sentir. Grand.

Je finis sur **La Conseillante 1994** que j'aime tant. Un vin délicieux.

Profusion de vins, générosité extrême, mais quel désordre dans la présentation. Les vins sont deux fois moins bons que si on s'en occupait comme il convient. On sent que c'est la profusion et la générosité qui sont surtout encouragées. On ne peut que les en remercier.

Samedi légèrement pluvieux. Shopping dans des magasins plutôt peu fréquentés. Chez Saks, gigantesque magasin, des milliers de jolies femmes se font maquiller par des vendeuses aseptisées qui exercent ainsi leur talent.

Déjeuner de nouveau à **La Goulue**, brasserie efficace et bien calibrée, remarquablement tenue. Je bois de l'eau en pensant à ce qui m'attend. En sortant du restaurant je croise Sylvester Stallone, pas bien grand, cheveux teints, flanqué d'une jolie blonde plus grande que lui, et sans garde du corps. Bien sûr, toutes les têtes, comme la mienne, se retournent sur son passage.

Arrivée au restaurant "**Amuse**" au Sud de Manhattan. Il faut prendre une sorte de monte-charge pour accéder au salon qui nous est réservé, au plafond beaucoup trop bas. **Champagne Pol Roger 1990** pour se mettre en bouche. Bien agréable, mais je trempe à peine mes lèvres, tant je redoute la suite.

Le dîner commence par une dégustation à l'aveugle de **Vins de 1982**, offerts par un généreux membre du forum. Dans l'ordre croissant les votes furent : en 6 **Château Léoville las Cazes**, en 5 **Cos d'Estournel**, en 4 **Ducru Beaucaillou**, en 3 **La Dominique** en 2 **Branaire Ducru** et en 1 **Mouton-Rothschild**. Je ne suis pas sûr de mon vote. Etait-il conforme au consensus ? Je ne le sais plus, mais j'ai trouvé ces vins très agréables, très typés et très différents. Le Mouton était splendide, ainsi que le Branaire Ducru, remarquable en tous points. Le généreux donateur de 36 bouteilles de 1982, présent dans la salle, a su résister et ne s'est jamais nommé, gardant son anonymat.

Nous avons eu droit ensuite à la plus invraisemblable profusion de vins de haut niveau, car chacun avait apporté ce qu'il avait de mieux. Ainsi, **Margaux 83** d'une construction remarquable, **Haut Brion 88** déjà si magnifique, **Pétrus 97** bien agréable bambin de grande lignée, **Lagrange 90** superbe, **Lynch Bages 61** d'une maturité parfaite, **Montrose 66** particulièrement réussi, plusieurs vins californiens dont un magnifique **78 William Hill Cabernet**, splendide, **Palmer 85** très beau, **Mouton 82** de nouveau splendide, **Trotanoy 93 en impériale** exubérant, et tant d'autres. Puis, **Vin Jaune d'Arbois Félix Anthonioz 1945** que j'avais apporté. Difficile de l'appréhender pour beaucoup d'américains. Etrange de toutes façons, et excitant pour beaucoup. Je l'ai adoré sur un fromage faisant partie d'une assiette de fromages américains d'une qualité exceptionnelle, composée par l'un des membres du forum, grand spécialiste de fromages.

Ensuite **Yquem 1990** très agréable, juteux et déjà accompli et **Muscat Mas d'Eu 1889** exceptionnel. Vin à la longueur unique, et pour beaucoup, sinon tous, le premier essai d'un vin du 19ème siècle. C'est le cadeau que j'avais prévu.

Ce que je n'ai pas bu : Pétrus 67, Mission 85 et 86, Montrose 90 et tant d'autres si grands vins offerts avec tant de largesse.

Atmosphère de grande générosité et de convivialité. Les américains de ce groupe ont en général une grande culture, ont essayé beaucoup de vins de qualité. Le propos est toujours aimable et attentionné à l'égard du Frenchie, théoriquement à boycotter..

Journée qui s'annonce ensoleillée, contrariée par le service incroyablement défaillant de l'hôtel Plaza. Je rejoins le groupe des plus mordus des membres du BWE (nom du forum). Ils sont déjà à table, car je ne savais pas qu'il y avait eu un changement d'heure le jour même. **Restaurant chinois** dans China Town, **Mr Tang's**. Restaurant sans la moindre décoration, mais des vitrines montrent qu'ici on aime le vin. Sur la table, un amoncellement invraisemblable de vins. Je m'étais promis de ne pas boire, promesse d'ivrogne. On comprendra que je cède quand on me met devant les yeux : **Haut Brion 1988** rouge, bon, assez tannique, bien ouvert de la veille. Un bon vin.

Vouvray moelleux Aigle Blanc Prince Poniatowski 1990, magnifique, intéressant, à peine doux, s'adaptant merveilleusement à la chair blanche d'un turbot. Une subtilité rare.

Puligny Montrachet les Folatières Sauzet 1995. Bien fait, très caractéristique. Joyeux.

Chablis 1er Cru Fourchaumes Verget 1999 très caractéristique d'un beau Chablis

Lingfelder Scheurebe 1994 trockenbeerenauslese 9° une bombe de sucre, presque imbuvable tant il est concentré

1971er Forster Stift Riesling Auslese bouchon tombé, un peu madérisé, mais assez plaisant

Guiraud 1983 très joli et facile à boire avec du homard traité à la façon chinoise

Wiltinger Hölle Riesling Eiswein sanctus Jacobus 1983 - 9,5° encore un joli vin, très caractéristique des vins de glace. Très agréable. Il y a dans ces vins de l'énigme qui interpelle.

Graacher Himmelsreich Spätlese Joh. Jos. Prüm 8° - 1990 sucré surtout. Un vrai nez de pétrole. Magnifique réalisation toute en subtilité

Erdener Treppchen Riesling Beerenauslese Joh.Jos. Christoffel Erben 10° - 1976 très adouci, fatigué, mais avec de belles reminiscences

Numanthia Toro 1999 - 14,5° Dominio de Eguren trop moderne, trop fort. C'est de l'espagnol moderne pour l'export.

Chablis-Les Clos Grand Cru Joseph Drouhin 1996 magnifique. Rond, gras, pas très long, mais très gratifiant..

Cette profusion de générosité est invraisemblable. Pendant que nous mangions et buvions des trésors, le personnel du restaurant écosait des petits pois et était des haricots verts. Bonne cuisine. Café et pâtisserie dans un bar italien de Little Italy. Le café à moitié sans âme où l'on entend de la musique italienne tout en regardant le match de base ball du jour.

On se sépare après s'être promis de se retrouver au plus vite.

Un voyage assez fou avec des rencontres de passionnés. J'ai pu comprendre comment certains amoureux du vin vivent leur passion, au delà de ce qu'on pourrait imaginer à Paris.

Je retrouve mon hôtel avec son invraisemblable absence de service.

Réveil difficile à 3h45. Je quitte à 5h00 un New York déjà actif, traversé par d'immenses camions de livraison. Le Concorde attend à son terminal. Quelle magnifique et pure beauté. A une vitesse de Mach 2 je vais dans le poste de pilotage où l'un des pilotes me dit que croiser le Concorde de British Airways, c'est comme croiser un missile : ça va tellement vite qu'aucune procédure d'évitement ne fonctionnerait.

Ray Charles était dans l'avion.

J'ai boudé le Dom Pérignon 1993. Je l'ai même refusé trois fois. Il fallait vraiment que ce forum d'amoureux du vin américains fût une réussite !

Amicales salutations de François Audouze