

[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 **Champagne Dom Ruinart blanc de blancs 1973** a créé une osmose inattendue avec un champagne Selse 2002 et deux caviars.

Dîner au restaurant gastronomique de l'hôtel Biltmore à Miami, retour en France, dîner caviar / champagne avec mon fils, autre dîner en famille, verticale de Phélan-Ségur au château Phélan-Ségur.

Notre séjour se poursuit à Miami. **L'hôtel Biltmore** a plusieurs restaurants, dont un gastronomique, **La Palme d'Or**. Il est tenu par un élève de Joël Robuchon qui a fait ses armes à l'hôtel du Palais à Biarritz, à New York, à Las Vegas, dont le nom est **Grégory Pugin**.

L'entrée du restaurant n'est pas assez mise en valeur au sein de l'hôtel et la fréquentation en souffre certainement car nous sommes quasiment les seuls. Or ce n'est pas justifié, car la cuisine est de haute qualité. Nous sommes six et nous prenons le grand menu dégustation dont chaque étape est optionnelle, le choix existant entre deux plats très différents.

Celui que j'ai choisi est : le homard du Maine, taboulé, yaourt en gelée, navet, avocat, et vinaigrette au jus de fruit de la passion / l'oursin dans sa coque, avec huître, langoustine, échalotes et mousse de gingembre / risotto à la truffe noire, artichaut et ailes de poulet / cabillaud sauce barigoule et pommes de terre boulangère / bœuf Kobé du Japon, racines de céleri, pommes de terre et sauce périgourdine / épousses chaude, truffe noire / Yuzu et coulis de framboise.

L'exécution est de très belle facture, les plats s'épurant au fil du repas. L'oursin est superbe, le risotto est parfait et le bœuf de Kobé succulent. Deux au moins des plats dépassent le niveau de une étoile.

Le **Champagne Grande Année Bollinger 2002** est dans un état de maturité qu'il faut signaler. Certains champagnes de 2002 sont en ce moment dans une phase intermédiaire entre jeune champagne et champagne mûr. Celui-ci est d'une rare sérénité. Il emplît la bouche avec bonheur, développe des complexités de bon aloi. "Il cause !". Champagne de pleine mâche, il aurait volontiers un goût de revenez-y.

Le **Chablis Grand Cru Grenouilles Louis Michel et Fils 2011** titre 13° ce qui est loin d'être négligeable. Sa jeunesse ne rebute pas. Il a un beau fruit, beaucoup d'allant, mais sa générosité masque un peu les caractéristiques d'ascèse d'un chablis grand cru. Il est plaisant, très agréable et peut-être un peu trop flatteur. Avec l'oursin crémeux, il trouve un accord superbe.

Le **Pieve Santa Restituta Sugarille, Brunello di Montalcino Gaja 2007** titre 14,5°. On sent l'alcool à l'attaque, mais il se supporte très bien. Il est plein en bouche, très équilibré, un peu monolithique, mais c'est son final qui m'enchant. Il est frais, claque bien, et signe un très bon vin. C'est avec le bœuf qu'il trouve sa plus belle résonance.

La carte des vins est bien composée et pourra s'étoffer lorsque le succès du restaurant s'amplifiera. Il conviendrait de rendre le site plus accueillant et plus moderne, car en voulant respecter le style Biltmore, le lieu est assez triste. Le service est aussi assez compassé. Miami est une ville qui bouge, qui pulse, très dynamique. Le chef qui a beaucoup de talent doit épouser son époque plutôt que de s'emprisonner dans la mémoire de George Merrick l'éblouissant investisseur des années 20 et créateur de Coral Gables et du Biltmore.

Nous avons passé une excellente soirée, avec des plats de grande cuisine.

Le **Musée Jorge Perez de Miami** est au bord de la mer, comme l'est le musée Dali de Saint-Pétersbourg à l'ouest de la Floride. L'architecture est superbe, épurée, de matériaux simples judicieusement mariés. Il y a une exposition de l'artiste chinois **Ai Weiwei** qui a attiré beaucoup de monde car une de ses œuvres représente une série de vases sur lesquels différentes couleurs de peinture ont été renversées. Et derrière les pots alignés d'immenses photos montrent l'artiste prenant l'un de ses pots et le brisant. Un artiste local frustré que l'on mette en exergue un artiste chinois et pas un artiste local est venu sur place, a pris un vase et l'a brisé. Quelle meilleure publicité que celle-ci pour l'exposition ! Nous y sommes allés. C'est parfois provocant, parfois intéressant. D'autres artistes sont exposés. Le site en lui-même vaut la visite.

C'est le chemin du retour. Le personnel de bord d'Air France est souriant et serviable. Ce fut le cas à l'aller. C'est le cas au retour. Il faut le signaler. Le voyage est secoué, le service étant interrompu lorsque le capitaine demande au personnel de cabine d'attacher ses ceintures du fait des soubresauts de l'avion. Pendant plus de la moitié du voyage, ce sont des montagnes russes, car nous sommes poussés par un fort vent qui nous fait arriver avec près d'une heure d'avance.

Que fait-on dans ce cas-là à Roissy ? On nous fait descendre par des escaliers abrupts dans des bus. Notre terminal est si loin du point d'arrivée que le bus nous promène pendant près d'une demi-heure. Tout le monde se regarde en se demandant par quelle aberration on nous fait faire de tels détours. Enfin le bus s'arrête. Le conducteur descend du bus, sans ouvrir les portes. Nous nous regardons encore. Il remonte, avance de deux mètres, estime que sa position est bonne et quelques minutes plus tard, les portes du bus s'ouvrent.

Nous marchons vite pour aller au passage de douane où une foule immense attend. Nous faisons la queue. Toutes les cinq minutes, une voix impersonnelle nous dit qu'un bagage à main ayant été trouvé dans un hall, le propriétaire est urgemment prié de venir le reprendre. De tels incidents sont fréquents dans les aéroports et nous attendons sagement. Mais le message ne cesse de se répéter, les postes de douanes affichent "Closed". Aucune explication n'est donnée et l'on demande que le propriétaire du colis se manifeste. La salle se remplit encore et encore et le calme apparent de la foule est à signaler.

Le message d'un ton impersonnel et ne comportant aucune réelle information se répète sans cesse, alors que dans des cas déjà rencontrés, le colis suspect est détruit assez rapidement. Aucune décision, aucune information. L'immense hall se remplit de milliers de personnes qui ne comprennent rien.

Tout le monde est pris d'un fou-rire lorsque la même voix rappelle que si quelqu'un égarait un bagage, celui-ci pourrait être "immédiatement" détruit. C'est le mot "immédiatement" qui fait rire alors que nous attendons depuis une heure.

Les postes de douanes s'animent, nous passons avec des contrôles succincts. Je repère que sur le tapis de valises numéro 33, il y a cinq vols qui ont leurs bagages en même temps que le notre. J'ai peur d'une grande confusion mais, même s'il y a foule, ça se passe plutôt bien. C'est au point de départ des taxis que l'attente devient interminable. Notre chauffeur de taxi ne connaît pas notre ville de destination. Nous retrouvons les autoroutes françaises avec leur saleté repoussante et les détritrus jamais nettoyés. Un camp de Roms en pleine nature est d'une saleté incroyable.

Nous retrouvons la France, chagrinés de son inefficacité et de sa saleté. Sous un ciel nuageux presque noir, le retour au pays est bien rude.

Quelques jours plus tard, ma femme est dans le sud. Je suis à Paris rejoint par mon fils venu de Miami. Il est souvent pris, je suis souvent pris, un seul jour concorde. Au programme, deux boîtes de 125 grammes de caviar Prunier, l'une à couvercle noir et l'autre à couvercle orangé brun. Il y a de la crème que nous ignorerons et du beurre. Il y a une baguette traditionnelle. Les cuillers en nacre sont prêtes, le décor est planté.

Le bouchon du **Champagne Dom Ruinart 1973** vient sans trop d'effort et le pschitt est discret. La couleur est légèrement ambrée, la bulle est active. Ayant reçu la première gorgée, je suis accueilli par une première amertume qui disparaît très vite. Ce qui frappe, c'est la sérénité tranquille de ce champagne. Mais il est aussi ciselé. C'est un blanc de blancs qui claque, qui vibre, ce qui n'empêche pas un beau fruit discret dans des tons de brun.

Le caviar à couvercle noir est joliment gras, rassurant, convainquant, serein. Le caviar à couvercle ocre est très différent même si sa couleur et son grain sont assez proches de l'autre. Il est beaucoup plus marin, salin, avec une longueur qui n'en finit pas. Mon fils préfère le noir et je préfère le brun.

Le **Champagne Seloisse 2002** a une bulle légèrement plus grosse et sa couleur est presque la même que celle du Dom Ruinart. Dès le premier contact, ce qui frappe, c'est l'opulence, un fruit typé, un côté lacté, épais, et une présence en bouche marquée. Le Seloisse est plus mûr qu'il ne devrait alors que le Dom Ruinart est plus jeune qu'il ne devrait.

Et ce qui me fascine, c'est qu'un pont se crée entre les deux. Ils se parlent, communiquent, au point de créer une continuité gustative saisissante. Le Dom Ruinart est plus ciselé, plus fin et le Seloisse est plus charnu. Les deux ont un charme fou et rebondissent sur les caviars, le Seloisse surtout sur le plus marin et le Dom Ruinart sur le plus opulent. Mais lorsque l'on passe de l'un à l'autre quel que soit le sens, les deux se rejoignent.

Peut-on imaginer plus grand moment de communion avec mon fils que ces deux caviars très purs et ces deux champagnes merveilleux dans leurs différences et leurs complémentarités.

Un camembert très fait et intense fait vibrer les deux champagnes. Au-delà de la connivence avec mon fils, ce qui m'a fasciné, c'est la connivence de deux champagnes que tout oppose, l'âge et la conception, et qui se retrouvent comme deux frères. Magnifique soirée.

Mon fils va repartir à Miami. Pour le dernier soir, c'est un **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle des années 60 ou 70** qui clôturera son séjour. Le bouchon tourne et rencontre une résistance. Le risque est grand que le bas du bouchon ne suive pas. Avec beaucoup d'efforts, le bouchon sort entier, mais il n'y aucune émission de gaz. Ce pourrait être mauvais signe mais nous avons de la chance; la couleur du champagne est encore jeune et le pétillant s'exprime sur la langue. Le champagne est merveilleusement rond et coordonné. Sa complexité est extrême avec des notes de fruits jaunes et bruns. C'est un champagne vif qui convient parfaitement à ce dernier moment ensemble.

**Thierry Gardinier** reçoit à dîner quelques courtiers et distributeurs de la place de Bordeaux au **château Phélan-Ségur**, belle demeure à l'architecture stricte voire militaire. Nous serons huit.

Je suis arrivé suffisamment tôt pour ouvrir les vins que j'ai apportés qui sont un petit clin d'œil amical à Thierry Gardinier. Le Taillevent a créé un "dîner Curnonsky" avec les cinq vins consacrés par le "Prince des Gastronomes". J'ai donc apporté deux vins sacrés par Curnonsky, d'un âge plus

canonique que ceux du repas de Taillevent, pour titiller amicalement mon hôte. J'ouvre mes deux vins dont les parfums sont diaboliques. Le menu ayant été composé sans qu'on connaisse mon apport, le Château Chalon ira naturellement avec les fromages et ce serait dommage d'y associer aussi le Clos de la Coulée de Serrant. La seule place possible pour lui sera avec le champagne d'apéritif.

Lorsque les invités arrivent, dans la salle de dégustation, **Véronique Dausse** nous invite à une petite verticale de son vin, de 2006 à 2012 avec trois verres supplémentaires pour 2013 qui sera goûté dans moins d'un mois à l'occasion de la fameuse semaine des primeurs.

N'étant pas un spécialiste des vins jeunes, mes commentaires sont instinctifs et à juger comme tels.

Le **Château Phélan-Ségur composante merlot 2013** est raide, serré, mais de belle matière.

Le **Château Phélan-Ségur composante cabernet 2013** a moins de matière. Il est plus léger.

Le **Château Phélan-Ségur 2013** avec un assemblage qui n'est pas définitif est élégant et de belle structure. Pour mon goût, le merlot est le plus vibrant. Ces trois versions du 2013 me font m'interroger sur les réserves qui ont été émises sur ce millésime. Les rendements sont faibles, mais le vin est bien présent dans le verre.

Le **Château Phélan-Ségur 2012** a un beau cassis gourmand. Il a de la finesse. C'est un très joli vin élégant.

Le **Château Phélan-Ségur 2011** est plus strict. Il faut l'attendre.

Le **Château Phélan-Ségur 2010** est joli, très pur, tout en retenue. Il est équilibré au final toasté.

Le **Château Phélan-Ségur 2009** est élégant, avec un beau corps et un beau final, mais je m'attendais à mieux.

Le **Château Phélan-Ségur 2008** est plus fermé et plus strict

Le **Château Phélan-Ségur 2007** est élégant, léger et très agréable

Le **Château Phélan-Ségur 2006** est un beau vin épanoui, avec une opulence de vin accompli.

Mes deux préférés sont le 2012 et le 2007, vins de grâce pure, et pour le 2013, le merlot.

Ce qui ressort de ce court voyage dans le temps, c'est que les vins sont tous élégants, avec un final un peu toasté. Il y a beaucoup d'équilibre et aucun excès ne vient forcer le talent au-delà du raisonnable. C'est tout à l'honneur de ce château de faire un vin tout en mesure, un peu à l'instar de Haut-Bailly, lui aussi fait par une femme. Encore un stéréotype du genre !

Nous nous rendons ensuite dans l'un des salons du château pour l'apéritif et le dîner.

Amicales salutations de François Audouze