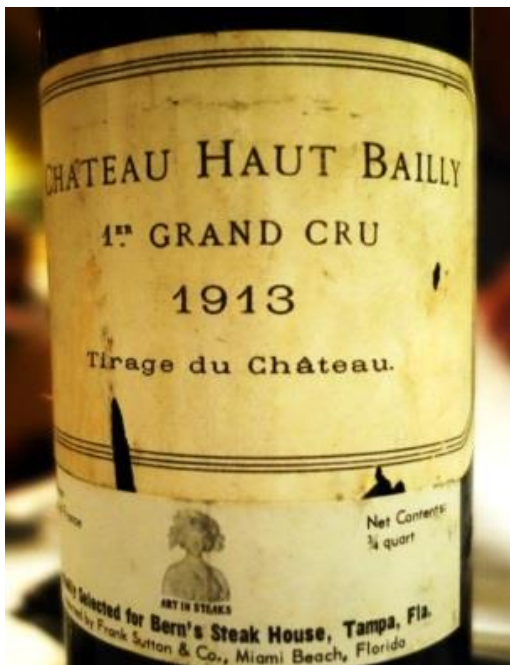


Dîner au Bern's Steak House à Tampa avec trois vins centenaires, musée Dali, match de Basket, déjeuner au Wynwood Kitchen & Bar, café au Panther Coffee, dîner chez mon fils.



Ce **Château Haut-Bailly 1913** a été finalement le vainqueur dans la confrontation avec Latour 1920 et Pontet-Canet 1916 au Bern's Steak House.

Je suis fasciné par l'œuvre de **Bern Laxer** qui a fondé le **Bern's Steak House à Tampa**. Il a accumulé des vins au point que sa cave a représenté jusqu'à deux millions de bouteilles. Depuis sa mort la cave ne représente plus « que » six cent mille bouteilles. C'est un homme qui a fait confiance aux vins anciens au point qu'il reste encore quelques bordeaux du 19^{ème} siècle.

Lorsque je suis venu la première fois, le courant s'est immédiatement établi avec **Brad Dixon** le chef sommelier, qui gère un chiffre d'affaires de vins de plus de dix millions de dollars pour la seule activité des vins servis à la table du restaurant.

Brad ayant compris ma passion pour les vins anciens m'avait dit : « si vous étiez venu il y a vingt ans, vous auriez pu goûter des trésors » car du fait de la réputation du restaurant, tous les grandes années comme 1900, 1928, 1929 ont été épuisées. Et il ne reste que peu de vins très anciens dont la conservation est de plus en plus incertaine, les niveaux des vins dans les bouteilles ayant baissé et les couleurs étant de plus en plus tuilées. Brad me dit qu'il ne vend pratiquement plus de ces reliques qui sont dans la cave plus pour le symbole que pour le plaisir.

Néanmoins, sur les deux repas que j'ai vécus au Bern's, ayant choisi des vins de plus de cent ans, je n'ai eu que de bonnes surprises. Il faut dire qu'avec Brad, nous avons choisi les plus belles.

Ce soir, je vais dîner avec mon fils et ma fille cadette, ma femme ayant estimé que faire dix heures de route, cinq à l'aller et cinq au retour, pour manger un steak, sans boire de vin, n'a pour elle que peu d'attrait. Mon fils avait reçu par courrier la liste des vins du Bern's, qui compte 174 pages à raison d'environ trente lignes par page. J'avais sélectionné 19 vins allant de 1961 le plus jeune jusqu'à 1888 avec 13 vins de cent ans et plus, que j'ai soumis à l'approbation de Brad. Brad m'avait répondu qu'il avait regardé les 19 vins et que cinq pouvaient retenir mon attention, les autres ayant des couleurs incertaines.

Nous arrivons à 16 heures au restaurant et nous saluons Brad qui nous reçoit avec un aimable sourire. Les cinq vins attendent mon verdict. Il y a Bel Air Marquis d'Aligre 1961, Pontet Canet

1916, Léoville Poyferré 1901, Haut-Bailly 1913 et La Gaffelière Naudes 1926. Les couleurs sauf une sont engageantes, mais les niveaux de toutes les bouteilles sont bas. Il faut vraiment être passionné pour s'attaquer à ces bouteilles. Je dis à Brad que je vais ouvrir les bouteilles dans l'ordre des âges, la plus vieille d'abord. J'en ouvrirai trois et une quatrième s'il y a un problème. Brad me laisse entre les mains de **Chris**, qui gère la cave, et nous quitte. J'ouvre les vins dans la cave où il fait très froid et Chris éclaire le plan de travail car la cave est très sombre.

Je veux ouvrir le Léoville Poyferré 1901 dont l'étiquette est manuscrite et au moment de toucher à la capsule je vois qu'il est très clairement inscrit « Château Latour 1920 ». La capsule étant d'une rare beauté et faisant son âge, il est évident que le vin est un Latour 1920 et qu'il s'agit d'une erreur d'étiquetage chez Bern's. J'avais en tête de boire des vins de plus de cent ans, aussi Chris va me chercher les autres Léoville Poyferré 1901. Il y en a cinq et aucune ne trouve grâce à mes yeux. Je garderai donc le Latour 1920.

La première bouteille que j'ouvre est celle du Haut-Bailly 1913. Le bouchon résiste, vient en morceaux. L'odeur est très intéressante, car il y a un joli fruit bien rouge. Mais il y a un soupçon d'acidité que j'espère voir disparaître. Le fruit paraît joli.

J'ouvre ensuite le Pontet-Canet 1916 car avoir une bouteille de tout juste cent ans, au moment où l'on célèbre de centenaire de Verdun où mon grand-père fut gravement blessé, c'est un symbole fort. Le bouchon vient en charpie car il y a un incroyable renflement du verre à l'intérieur du goulot qui fait que le bouchon se déchire et s'émiette si on le tire. Le parfum du vin est moins fruité et plaît moins à ma fille mais je crois plus en lui car je sens qu'il va s'épanouir de belle façon. Il faut savoir que ce sont des vins bien fragiles.

J'ouvre enfin le Château Latour 1920 dont le bouchon est incroyablement sec et se brise car il colle au goulot. Le parfum est aussi discret mais peut-être un peu plus carré. Les trois parfums me semblent possibles et ne nécessitent pas que j'ouvre une quatrième bouteille. S'il y a une mauvaise surprise au service, je demande qu'on garde le Château La Gaffelière Naudes 1926 que je crois pouvoir ouvrir, même si c'est au dernier moment, car ce Saint-Emilion est particulièrement solide dans ces années, les 1928 et 1929 m'ayant toujours souri.

Ma fille est gelée et quitte vite la cave. Nous sortons. Mon fils va faire du vélo, prêté par l'hôtel, dans les jolis quartiers résidentiels du vieux Tampa, ma fille va nager dans la piscine de l'hôtel et de mon côté je rédige ce compte-rendu d'ouverture des vins dont j'espère qu'ils illumineront notre soirée malgré les énormes risques de vins aussi vieux aux niveaux assez bas.

Si Brad ne vend quasiment plus de vins de cet âge, il y a aussi une autre raison. S'ils sont ouverts au dernier moment en salle, il y a le problème du temps passé à les ouvrir, le désagrément de voir des bouchons en charpie qui salissent tout alentour et enfin le fait que les vins n'auront pas le temps de se reconstituer par l'oxygénation lente, si nécessaire à leur retour à la vie.

Je vais me préparer. Boire des vins dont la moyenne d'âge est de 98 ans, avec deux de mes enfants, ce sera, j'espère, un plaisir unique.

Lorsque nous nous présentons à 19h30, heure de notre réservation, nous sommes au moins une trentaine à attendre dans le hall d'entrée que des serveurs viennent conduire chacun à sa table. Je salue **Frank Russo** le directeur du restaurant qui se souvient bien de moi. C'est lui qui nous conduit à notre table, et **Paul**, notre serveur, nous prend en charge. Sur la table, les trois bouteilles venaient d'être posées ainsi que les trois soucoupes qui contiennent les bouchons déchirés et déchetés.

C'est Brad lui-même qui vient nous conseiller le choix du menu. Pour moi, ce sera escargots qu'aux Etats-Unis on ne sert pas dans leurs coquilles, puis un morceau de bœuf qui s'appelle Demonico, que mon fils et moi prenons pour 16 onces chacun, ce qui est déraisonnable, avec un gratin de pommes de terre.

Brad nous dit qu'il pense que l'erreur d'étiquetage du Léoville-Poyferré 1901 a été faite dans les années 60 par Christie's quand les bouteilles ont été achetées par Bern's. Et il me dit : « ce vin a été

comptabilisé dans nos livres en 1960 comme un Léoville-Poyferré 1901. Je fais une bonne affaire en vous le vendant et vous faites une bonne affaire puisque vous buvez un Latour 1920 au prix de mon inventaire ». La lune, pleine en ce jour, m'a bien inspiré.

Brad me demande si je souhaite verser moi-même les vins. Il connaît la réponse : je prends en charge le service et j'offrirai à Brad de boire un verre de chaque vin.

La perception des vins avant que nous n'ayons un plat à manger sera très différente de celle que nous aurons lorsque le repas aura commencé. A ce stade le **Château Haut-Bailly 1913** a un joli nez fruité, une belle attaque délicate, dans le fruit, mais un finale un peu amer, qui limite le plaisir.

Le **Château Pontet-Canet 1916** a un nez plus calme, se montre un vin de grand équilibre mais sans encore une grande émotion et le **Château Latour 1920** est noble, bien assis, à peine doucereux, de grande prestance. C'est la couleur du Pontet-Canet qui est la plus tuilée, à peine, et la plus belle est celle du Haut-Bailly.

Lorsque nous sommes servis le panorama change et il va varier doucement tout au long du repas. Dès que nous mangeons, la faiblesse que je trouvais dans le finale du Haut-Bailly disparaît et le vin grandit, romantique et délicieusement féminin. C'est lui qui a le plus de charme. Les trois vins se grandissent au contact des plats.

Le Pontet-Canet se montre solide, mais comme il est carré et que le Latour l'est plus que lui, en ajoutant de la noblesse, le classement qui était : 1920, 1916, 1913 devient 1920, 1913, 1916. Ce qui me frappe le plus, c'est que les trois vins deviennent de grands vins, agréables à boire, avec de belles subtilités. Le Haut-Bailly est 'charme', le Pontet-Canet est 'structure' et le Latour est 'noblesse'. Et les trois me plaisent et je me demande comment il est possible que ces trois vins aussi âgés soient aussi bons alors que leurs niveaux étaient entre mi et basse épaule, le Haut-Bailly étant le plus bas. Je crois que le secret est l'examen de leur couleur sous une lampe crue, qui permet de voir les vins qui ont conservé leur vitalité.

Les escargots sont délicieux, la viande est goûteuse et typée, avec environ 60 jours de maturation, les pommes de terre se mangent avec gourmandise, donc tout va bien même s'il est impossible de tout manger. Je préfère les cuissons à la japonaise pour le Wagyu à celle-ci au grill, mais la viande est bonne.

Plus le temps passe, plus la délicatesse raffinée du Haut-Bailly s'impose, même si le Latour est très grand. Je verse les fonds de bouteilles dans de nouveaux verres pour mieux en profiter. L'examen des lies est toujours révélateur. Les lies démontrent l'extrême vitalité des trois vins. Je préfère la lie du Haut-Bailly, celle du Latour étant plus douce donc moins vibrante.

Brad m'ayant permis à chacun des trois dîners de choisir les bouteilles en cave, cela fait trois dîners où tous les vins se sont montrés vivants, et plus que vivants, raffinés. Brad me dit : « ça semblerait prouver que votre méthode d'ouverture est bonne ». Je crois que l'inventaire des couleurs compte pour beaucoup. Le Latour 1920 est le plus grand des trois vins, car sa matière est plus noble, mais ce sera au final le Haut-Bailly 1913 qui aura la prime de l'originalité et du charme et qui remportera la palme dans nos cœurs.

Brad nous fait faire le tour des lieux, les nombreuses salles, et les cuisines impressionnantes. Ce lieu est une ruche, l'ensemble du personnel de toutes fonctions étant de 200 collaborateurs, au service de 1100 couverts ce soir. Il nous raconte toutes les inventions de ce visionnaire, qui a pratiqué l'intégration verticale en créant des fermes pour les vaches qui donneront les viandes superbes qui mûrissent dans d'immenses chambres froides, en construisant lui-même les isolants de ses caves, en fabriquant tous les ustensiles de cuisine, les torrificateurs de café et les machines à confectionner les rondelles rôties d'oignons.

Au passage en cave, il nous fait goûter un **Madère Bual Blandy 1907** délicieusement gourmand et intense. Un régal. Lancé, Brad nous raconte des tas d'histoires sur le vin et il me donne une demi-bouteilles de Châteauneuf-du-Pape Pierre Ponnelle 1961 que je m'empresserai de boire à sa santé.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Bern Laxer a créé un restaurant hors norme, a pensé aux moindres détails en innovant en précurseur. Grâce à son génie créateur, nous avons pu boire ce soir trois vins historiques d'avant, du milieu et de l'après Grande Guerre. Ce fut un repas mémorable.

Sur la route de retour de Tampa, nous nous arrêtons au musée Dali de Saint-Pétersbourg. Dali me fascine par une imagination débridée appuyée sur une technique sans faille. Une exposition sur les rapports entre Salvador Dali et Walt Disney est du plus grand intérêt.

A Miami, nous allons assister à un **match de basket** entre l'équipe Miami Heat et l'équipe Indiana, dans le stade **American Airlines Arena**. Il ne faut pas demander au public et aux animateurs d'être objectifs, car la musique et les cris sont systématiquement en faveur de l'équipe de Miami et les paniers réussis par Indiana sont sifflés. J'ai toujours du mal lorsque j'entends l'hymne américain chanté a capella par des chanteurs ou chanteuses aux voix forcées, mais je respecte le choix des américains. Nous avons pris des pommes et de l'eau pour nous restaurer pendant le match. A l'entrée on nous a fait tout manger ou boire ou jeter avant le match car on ne peut consommer dans le stade que ce que l'on a acheté sur place, commerce oblige. Les coursives regorgent de boutiques qui sont les plus grands propagateurs de l'obésité. Miami a gagné un match passionnant entrecoupé sans cesse de pauses publicitaires. Le bruit est assourdissant. Ce cadeau de mon fils et l'immersion dans une foule bigarrée nous ont fait plaisir.

Le lendemain nous retournons nous promener dans Wynwood, ce quartier d'entrepôts qui depuis sept ans a été complètement transformé grâce à des artistes du Street Art. La profusion des styles est absolument passionnante. Nous avons déjeuné au **Wynwood Kitchen & Bar** d'une très agréable cuisine. L'accueil qui a des archives longues nous indique que nous y étions déjà venus en 2011, en pleine éclosion de ce quartier vivant et passionnant.

Après un déjeuner agréable nous prenons un café au **Panther Coffee** qui jouit d'un succès incroyable. Il faut attendre pour avoir une table sous les arbres. Deux allemands assis sur leur voiture chantent du jazz. Ils voudraient vendre leur voiture pour retourner à Berlin. Un policier leur propose 300 dollars ce qui est trop peu. Ils rigolent, un agent fait mine de menotter l'un des chanteurs. Je lui demande de menotter ma femme, ce qu'il fait de bon cœur pour la photo.

Le dîner est chez mon fils qui ouvre un **Champagne Dom Pérignon 2005** frais agréable et de belle structure, vif et claquant ce qui nous ravit. Il est plus vif et vibrant que le 2003 bu récemment.

Miami bouge, s'anime de façon positive. On rêverait que la France ait cette vitalité.

Amicales salutations de François Audouze