

A Miami déjeuner au restaurant Seaspice, dîner chez mon fils, dîner au restaurant Zuma, dîner à Paris au restaurant Pages avec des vins rares, dîner avec mon fils à Paris.



Ce **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2002** fait partie des grandes bouteilles d'une vie.

A Miami, nous retournons au **restaurant Seaspice** que nous avons beaucoup aimé. Nous déjeunons avec un américain spécialiste de l'immobilier qui s'intéresse aux projets de ma fille. Le restaurant est clairsemé car des ouvriers poncent les terrasses en bois et entretiennent le lieu. Heureusement nous ne souffrirons d'aucun bruit.

Je choisis des pinces de tourteau délicieuses facturées à un tarif à peu près dix fois plus élevé que celui du poissonnier voisin où nous irons prendre des crevettes pour le dîner de ce soir. Pendant notre repas de beaux bateaux ont accosté, le Dom Pérignon rosé au frais les attendant. Normal, on est à Miami.

Le soir donc, dîner crevettes chez mon fils qui ouvre un **Champagne Reflets d'Antan Bérèche & Fils sans année** dégorgé en octobre 2012. Il est franc, agréable, ouvert et serein. Il est un peu dosé et doux, mais il se boit avec beaucoup de plaisir. C'est sa franchise que j'aime. Les crevettes à peine cuites lui vont bien.

Un **Klein Constantia Afrique du Sud 1997** est joliment typé avec des notes de café qui s'animent lorsque l'on croque du chocolat.

Le dernier soir de notre séjour, nous allons dîner au **restaurant Zuma** restaurant japonais de cuisine contemporaine. C'est l'endroit à la mode, « the place to be », et si l'on vient en Rolls, en Ferrari ou en Aston Martin, le voiturier la garera bien en vue. Pour nous, il faudra plus de dix minutes en fin de repas pour que le voiturier aille la chercher – pardon, l'un des voituriers – au fin fond de l'échelle sociale.

Devant l'immeuble gigantesque, installé le long de la rivière qui est la même que celle de Seaspice, un bateau de 59 mètres peut être loué à la journée. Son réservoir de 98.000 litres doit permettre de faire un petit tour dans la baie de Miami.

Nous allons au 16<sup>ème</sup> étage où il y a une piscine et plusieurs bars pour regarder les immeubles illuminés. On est à peine au tiers de la hauteur de l'immeuble mais d'ici, le grand bateau fait tout petit.

Nous entrons dans le restaurant bondé et incroyablement bruyant. Les américains aiment le bruit poussé ici à l'extrême. La nourriture est vraiment bonne, variée et copieuse. Nous avons demandé une multitude de plats que nous avons partagés en picorant, légumes, asperges, tempura, gigantesques gambas, poissons et goûteux desserts et sorbets. Pour cette cuisine variée, j'ai choisi le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** que j'ai renouvelé tant il est bon. Ce champagne extrêmement féminin est romantique. Un régal. Ça fait plaisir qu'un champagne non millésimé et très certainement sans long passage dans la cave du restaurant ait une telle présence. On se réjouit quand on boit ce champagne de plaisir raffiné.

Miami bouge, Miami est vivant. Ici la réussite n'est pas une tare. Bien sûr il y a aussi de la misère et de la pauvreté que nous ne voyons pas. Mais ne boudons pas le plaisir de voir une ville propre et entretenue où la réussite fait partie du paysage. Demain, c'est le retour en France.

L'épouse de Tomo est au Japon. Mon épouse est dans le sud. Tomo me demande si nous dînons ensemble demain. Que veut-il apporter ? Il me dit Musigny Roumier 1999. Je réponds Montrachet domaine de la Romanée Conti 2002 et un Musigny Comte de Vogüé 1978. Cette proposition force Tomo à réagir, qui indique qu'il ajoutera un Dom Pérignon P3 1982. Quatre bouteilles pour deux, cela fait beaucoup. Vogue la galère. Tomo me suggère le **restaurant Pages**. Je téléphone au restaurant. Demain soir est complet, mais on fera en sorte, si nous ne sommes que deux, de nous accueillir.

Tomo livre ses bouteilles le matin. Je me présente à 17h30 pour ouvrir les vins. Tomo préfère une ouverture à l'avance de son Musigny plutôt qu'une ouverture au dernier moment. A l'ouverture, le bouchon du Montrachet de la Romanée Conti est impressionnant de qualité et d'élasticité. Le nez du vin est superbe et promet mille merveilles. Le bouchon du Musigny Roumier est d'une qualité superbe aussi. Le nez est un peu plus discret mais racé. Je veux ouvrir le Musigny de Vogüé et Tomo arrive au restaurant. Nous regardons l'étiquette très abîmée et il apparaît que c'est un Musigny 1972. Le haut du bouchon sous la capsule a des poussières noires qui ne sentent pas la terre comme cela arrive pour les vins du domaine de la Romanée Conti. Le bouchon est noir, vient d'une seule pièce mais laisse quelques débris que je pêche avec un ustensile adapté. Le nez est peu engageant, mais je sens qu'il s'améliorera.

Il est 18h15, nous sommes là, pourquoi ne pas trinquer ? Tomo ouvre le **Champagne Dom Pérignon P3 1982**. Le parfum du champagne est d'une vivacité extrême. Il est intense, marquant, d'une rare noblesse. En bouche, le vin est vif, percutant, et j'ai l'impression que la liqueur de dosage plombe le vin. Il n'est pas trop dosé, c'est le dosage qui est trop appuyé. Il s'agit d'un grand champagne, mais on est très loin à la fois de ce qu'est Dom Pérignon et de ce qu'est le 1982 de Dom Pérignon. C'est donc un exercice de style qui nous éloigne de l'histoire de Dom Pérignon. Ayant en tête la grâce du Dom Pérignon 1982 au dégorgement d'origine, je suis obligé de dire que ce vin n'est pas pour moi Dom Pérignon. C'est un grand champagne dont le parfum est éblouissant, mais qui, en voulant être trop consensuel, passe à côté de la grâce ineffable du Dom Pérignon 1982. Bien sûr, on s'en régale.

Le menu qui nous est proposé est : pain soufflé et crème de cédrat / céviche au lieu jaune / chips de pommes de mer / pousse-pied / bœuf Ozaki en carpaccio / Saint-Jacques de Morlaix, racines, truffes noires de Vaucluse / asperges blanches du sud-ouest, encornet / asperges vertes / turbot, choux frisés et choux de Bruxelles / cochon Xintoa sauce vin rouge / Bœuf Simmental 60 jours, Galice 100 jours, bœuf Ozaki sur fonte et sur Bincho. Sur le menu que je recopie, on a oublié le caviar de Sologne qui s'enroule dans une crêpe.

Le Dom Pérignon est manifestement à l'aise sur les premiers plats, mais dès qu'on fait entrer en scène le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2002**, les pendules s'arrêtent. Le parfum de

ce vin est intense et frais. Il n'a pas du tout la force de celui d'un Montrachet. En bouche, c'est un miracle qui s'accomplit. Il y a des fleurs, des fruits roses et frais, une fraîcheur invraisemblable qui contraste avec ce que l'on attend d'un Montrachet, et une présence étonnante. Le vin laisse une trace indélébile en bouche. Il ne s'agit plus de compter les caudalies, car la trace est éternelle. Nous nous regardons avec Tomo et c'est lui qui tire le premier. Il dit : c'est certainement le plus grand Montrachet que j'ai bu et c'est probablement le plus grand vin blanc de ma vie. Et il va même plus loin en disant : c'est peut-être le plus grand vin, toutes catégories confondues.

Je suis fasciné par la persistance aromatique de ce vin qui prend possession du palais et ne le quitte plus. Et pour un Montrachet, il n'a pas la puissance mais la grâce romantique et florale, qui combinée à cette trace indélébile en fait un vin hors du commun. J'ai bu vingt millésimes du Montrachet de la Romanée Conti et je dirais bien volontiers que c'est le plus grand de tous. Il est extraordinaire, de fraîcheur, de caractère floral, mais aussi d'une intensité infinie. Je le fais goûter au **chef Teshi**, à son épouse et à toute l'équipe de cuisine et leurs mines s'allongent tant ils sont subjugués par la perfection de ce vin.

Le **Musigny Domaine Georges Roumier 1999** a un peu de mal à passer après ce vin extra-terrestre. Son nez est grand et profond. La bouche fait un peu imprécise après le Montrachet mais il suffit d'attendre car progressivement il va étaler sa grandeur. Il est grand sur les asperges vertes, grand sur le turbot, et évidemment sur les viandes qui sont son territoire naturel. Plus le temps passe, plus la noblesse et la richesse de ce vin s'affirment. Ce n'est peut-être pas le plus émouvant des Musigny, mais c'est un grand vin.

Après ce festival comment va se comporter le **Musigny Comte de Vogüé 1972**. Le nez imprécis à l'ouverture se montre plus civilisé. Et comme dans les contes de fées, c'est la sauce au vin rouge qui va faire de ce vin un petit miracle. J'ai fait essayer au chef Teshi la sauce au vin avec ce Musigny et l'accord est phénoménal. Plus nous avancerons dans les viandes plus le Musigny 1972 s'assemblera, donnant un message de Musigny plus orthodoxe que celui du Roumier, et lorsque j'ai versé dans mon verre la lie du 1972, j'ai eu la chance de sentir un parfum de rose d'un charme inouï. Bien sûr le vin de Vogüé n'a pas la prestance du vin de Roumier, mais il a montré des qualités que jamais à l'ouverture je n'aurais imaginées. A deux tables où j'étais connu j'ai porté un verre de ce 1972 qui fut apprécié par des connaisseurs.

Tomo et moi sommes d'accord sur le classement des vins : **1 – Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2002, 2 – Musigny Domaine Georges Roumier 1999, 3 – Musigny Domaine Comte de Vogüé 1972, 4 – Champagne Dom Pérignon P3 1982.**

Nous nous sommes aperçus que le caviar dans son blini, qui normalement irait avec le Dom Pérignon, mais la bouteille était à marée basse, est divin avec le Montrachet. Nous avons vu que la truffe n'excite pas le Montrachet qui est capable de flirter aussi bien avec les asperges qu'avec les viandes rouges. C'est un vin gastronomique dont la puissance s'adapte aux plats.

Le Musigny Roumier a brillé avec le turbot mais aussi avec les viandes et le vin de Vogüé s'est trouvé sur les viandes intenses et sur la sauce au vin qui l'a transcendé.

La cuisine du restaurant Pages est toujours aussi brillante. Les asperges vertes et blanches sont croquantes et se montrent amies des vins. Le plat le plus abouti c'est le caviar qu'on enroule dans sa petite crêpe. Les viandes sont divines. Et ce qui fait qu'on adore Pages, c'est cette atmosphère amicale, ouverte. On se sent comme en famille.

Nous avons choisi de « lourds » témoignages du vin français. Nous avons été comblés plus que nous le souhaitions. Le Montrachet est une illumination spectaculaire qui fait que l'on touche le paradis.

Nous venions à peine de nous quitter à Miami que revoici mon fils, en France pour sa visite mensuelle dans notre société familiale en aval de la sidérurgie. Il est arrivé ce matin. Il m'a envoyé un whatsapp pour me demander si je souhaite qu'il achète des choses pour le dîner. Nous serons tous

deux seuls puisque ma femme est dans le sud. Je n'ai pas lu son message et je passe chez l'épicière kabyle prendre une chiffonnade de jambon fumé et un camembert puis chez la boulangère une baguette. Mon fils a fait un seul achat, des têtes de nègres, ce qui est une institution dans notre famille depuis toujours, pimentée depuis l'interdiction de l'intitulé alors que pet-de-nonne, à ma connaissance, est toujours d'actualité. J'ouvre un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2000**. Ce qui me frappe, c'est la sérénité de ce champagne. On dirait un champion de décathlon, athlète doué dans les dix disciplines. Il est bien, confortable et suffisamment vif, sans une typicité qui serait trop affirmée. C'est un grand champagne, cohérent, et qui n'a pas besoin de rouler des mécaniques pour qu'on l'aime. Il sait aussi être de soif.

Nous discutons de tout et de rien, le champagne nous écoute et il rend l'âme comme après le passage des gnous sur les hauts plateaux du Serengeti. Rien n'irait avec la meringue chocolatée, mais nous n'allons pas nous laisser influencer par les obstacles. J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon Cœnothèque 1996** dégorgé en 2008. La couleur de la bouteille est belle, avec des tons d'alcôves. Le parfum du champagne est incroyablement intense et le vin est vif comme un sabre. Il y a même dans sa parure la force métallique d'une armure. Il est grand et susciterait nos applaudissements si ce n'était pas un Dom Pérignon. Et dans ce jugement je veux bien admettre que c'est moi et moi seul qui ai cette réaction. Car avec un parfum impérial et une vivacité de samouraï, que demander de plus. Je suis peut-être le seul à regretter qu'il n'y ait plus le romantisme courtois de ce qui fait pour moi Dom Pérignon. Mais ne boudons pas notre plaisir. C'est un immense champagne, dans une voie différente des Dom Pérignon de dégorgements d'origine que j'affectionne.

Une jolie petite bouteille de **Chartreuse jaune des années 20** peut-être, certainement d'avant-guerre, est quasiment à sec. Je propose qu'on lui fasse un sort. Le liquide est gras, épais, le parfum est doux et poivré. Indéniablement il y a eu de l'évaporation mais le message d'herbes est toujours suffisamment suggéré. L'histoire des moines, la mémoire d'Umberto Eco qui vient juste de décéder, tout se bouscule dans nos cerveaux et sur nos langues, l'épaisseur de la liqueur où la réglisse est marquante a quelque chose de religieux.

Le lendemain, c'est une vraie surprise. Le Dom Pérignon, resté dans la porte du réfrigérateur avec son bouchon, délivre maintenant un parfum beaucoup plus calme, sans le côté guerrier de la veille. Et le goût, délicieusement romantique est la plus belle expression de ce que j'aime dans Dom Pérignon. Il transcende le 1996 de Dom Pérignon au dégorgement d'origine que j'adore. Il semblerait donc qu'il faut abondamment aérer les Cœnothèques pour qu'ils retrouvent la grâce infinie et romantique de Dom Pérignon. Mon désir de retrouvailles a été exaucé. Merci à Dom Pérignon de m'avoir envoyé ce signe.

Amicales salutations de François Audouze