

A Miami, dîner au restaurant Zuma, déjeuner au restaurant Kiki on the River, dîner au restaurant italien Ironside Kitchen, dîner chez mon fils, brunch au champagne à l'hôtel Biltmore, déjeuner au restaurant espagnol Xixon et en France, dîner au restaurant Michel Chabran.



Cet **Hermitage Jean-Louis Chave 2000** est une expression du vin parfait.



A Miami, un restaurant incontournable, c'est le **restaurant Zuma**. Il est au rez-de-chaussée d'un immeuble de plus de cinquante étages qui fait hôtel, installé le long d'un des nombreux bras de mer qui serpentent dans le quartier de Downtown Miami. Au 16^{ème} étage il y a une terrasse avec piscine d'où l'on peut voir ce que la nature humaine a produit de plus extrême. Car où que l'on regarde ce ne sont que des buildings qui forment et ferment l'horizon. Et c'est impressionnant.

La salle du restaurant Zuma est grande, haute de plafond et la cuisine où travaillent plus d'une quinzaine de personnes est ouverte vers la salle. Le restaurant est japonais. Mon fils passe commande d'une profusion de plats très divers, qui arrivent sur table à rythme soutenu. Les réservations sont organisées en trois services, 18h30, 21h00 et 23h00. Nous avons dû réserver pour le premier, à 18h30, car les autres sont pleins. Nous n'aurons jamais l'impression qu'on veut nous presser, car notre intelligent serveur a géré notre table de façon très professionnelle.

Dans la carte des vins relativement étroite je choisis un **Champagne Krug Grande Cuvée sans année**. La contre-étiquette porte un numéro d'identification ID 235019. J'ai donc envie de tester la possibilité qu'il y a de connaître le pedigree de ce champagne. Je demande le mot de passe du wifi du restaurant, qui ne marche pas du premier coup. Je suis donc comme un ado qui regarde son téléphone en toute occasion. J'arrive sur le site et on me demande ma date de naissance. Je décide de ne pas continuer sur le site de Krug, puisqu'on n'y donne pas de réponse immédiate, car je réproue l'usage des Smartphones au restaurant. Comme Krug a depuis quelques années mis le numéro du millésime de dégorgement des Grande Cuvée directement sur l'étiquette, j'en déduis que le champagne que nous allons boire a quelques années ce qui me plaît bien et que le goût confirme. J'ai regardé le lendemain la signification du code. Ce champagne a été **dégorgé au printemps 2015** et comporte des champagnes depuis 1990 jusqu'à 2007. Il est de la **163^{ème} édition** de ce champagne avec une base principale de champagnes de 2007. Il a donc plus de onze ans.

Ce champagne est noble, solide, très charpenté. C'est un plaisir de le boire et il va se montrer gastronomique sur les saveurs très variées de ce repas, à base de poissons, mais aussi de coquilles Saint-Jacques, de travers de porc et de nombreuses autres saveurs parfois très épicées. J'adore les tempuras de crevettes et tous les poissons. Etant d'une humeur joyeuse et heureuse, tout me semble divin et de grande qualité, sauf les coquilles Saint-Jacques, étouffées par des sauces et crèmes beaucoup trop épicées.

Le choix d'un autre champagne n'est pas facile. J'ai commandé un Delamotte mais il n'y en a plus. Je commande donc un **Champagne Pierre Moncuit Blanc de Blancs Hugues de Coulmet Brut sans année** des vignobles de Sézanne de cette maison installée aussi à Mesnil-sur-Oger. Il est fondamentalement différent du Krug, mais ne souffre pas de passer après lui. J'essaie les deux champagnes l'un après l'autre dans les deux sens et si le Krug est plus ample et plus complexe, le Moncuit est plus vif et plus profond. Il nous fallait donc bien les deux.

Le dessert est un patchwork de glaces, sorbets et fruits de toutes les couleurs servis sur un plat en hauteur où l'on pioche de bon cœur.

À l'entrée du restaurant il y a plusieurs voituriers. Si vous n'avez pas une Rolls, une Lamborghini ou une Ferrari, le rôle des voituriers est d'éloigner votre voiture pour que ne restent à la vue que des voitures de luxe. Nous avons donc attendu plus d'une dizaine de minutes que notre voiture gravisse, l'espace d'un instant, les différents paliers de l'échelle sociale. Ce restaurant extravagant mais remarquablement géré est une étape que je ne raterais jamais lors de mes séjours à Miami.

Le lendemain nous allons déjeuner à trois, mon fils, ma femme et moi au **restaurant Kiki on the River** sur les rives de la Miami River, en amont du restaurant Zuma qui est sur la même rive et plus près de la mer. Les bateaux qui sont amarrés sur les deux rives sont impressionnants. Notre table est le long de l'eau, et nous voyons un pélican qui vient de pêcher un gros poisson. Il essaie de le retourner dans son jabot pour qu'il puisse l'avaler et ses copains le pourchassent pour essayer de le lui prendre s'il faisait un faux mouvement. Au fond du restaurant, le long du bras de mer il y a une alcôve Dom Pérignon où l'on peut supposer que les occupants boiront ce champagne, mais les prix sont dissuasifs, du moins pour les petits joueurs que nous sommes.

Je commande un **Champagne Veuve Clicquot Brut sans année étiquette jaune** qui est assez simple mais se boit bien. Nous avons trois plats différents, ma femme poulet, mon fils thon (je ne l'ai pas fait exprès) et j'ai une belle dorade méditerranéenne. Il fait chaud, l'ambiance est agréable, les bateaux passent et repassent dans Miami River, le soleil brille, à peine dérangé par un nuage porteur de quelques gouttes de pluie. Nous avons profité d'un moment agréable et calme ensemble avec un champagne plaisant.

Avec des amis de mon fils et leurs enfants, nous allons dîner dans un **restaurant italien Ironside Kitchen** proche de Miami Downtown qui est installé en plein air à côté d'un centre de commerces qu'on baptiserait volontiers aujourd'hui un « incubateur de start-up », car ça fait plus chic. Lorsque nous sommes assis, nous apprenons que le restaurant ne vend pas d'alcool mais accepte que l'on vienne avec ses vins. Mon fils et son ami courent acheter des vins à la plus proche boutique et nous les boirons sur des pizzas.

Le **Champagne Veuve Clicquot Brut sans année étiquette jaune** que nous buvons me paraît moins expressif que celui que nous avons bu ce midi, mais l'atmosphère ambiante peut expliquer la baisse d'enthousiasme.

Dans les emplettes de dernière minute il y a deux vins de Coppola, un blanc et un rouge. Je ne goûterai que le **Pinot Noir de Francis Coppola Diamond Collection 2015** qui titre 13,5° et je n'insisterai pas car ce vin simple est à l'image des vins parkérisés, formatés pour des amateurs internationaux qui trouveront ce goût partout. Je l'ai délaissé pour rester sur le champagne qui par contraste m'a souri de plus en plus.

J'avais acheté avec mon fils chez son fournisseur habituel quelques vins pour les repas que nous partagerions. Pour un dîner en famille chez mon fils nous ouvrons un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle sans année** qui doit être d'un dégorgement récent, si on regarde le bouchon qui s'est enflé à sa sortie du goulot. Immédiatement je suis conquis, captivé par son charme et il me semble que c'est le meilleur champagne que nous ayons bu depuis mon arrivée à Miami. Ce jugement est fait sans beaucoup réfléchir mais il se justifie par le fait que ce champagne est d'un charme fou. Il est romantique, très délicat et équilibré. C'est un peu Grace Kelly au sommet de sa beauté. Tout en lui m'enchanté, malgré sa jeunesse.

Le dimanche à l'hôtel Biltmore, le rendez-vous à ne pas manquer, c'est le **brunch au champagne**. Au rez-de-chaussée de l'immeuble principal il y a un immense patio. Trois côtés du carré font partie de l'immeuble et le quatrième, ouvert vers le golf, est formé par des colonnades. Au centre du patio il y a une très grande fontaine. Dans les restaurants qui jouxtent le patio, des stands sont installés et proposent une abondance de plats cuisinés. Voici ce que j'ai picoré : huîtres manquant un peu d'iode, caviar de qualité très moyenne, alors que ce qui suit ne mérite aucune critique. Pincés d'araignées de mer, saumon fumé, coquilles Saint-Jacques, crabes décortiqués, crevettes, terrine de poisson, œuf Benedict et quiche lorraine. Pour les desserts, mes yeux ont été plus gros que mon ventre car tout m'est apparu si beau que j'ai succombé. Tarte aux pommes, tiramisu, pithiviers, crème brûlée, fruits confits, chocolat-noisette, et d'autres saveurs encore. Il est évident que devant tant de buffets brillants, on succombe en oubliant toutes réserves.

Je n'ai pas photographié l'étiquette du champagne qui nous était servi à volonté mais je l'ai trouvé très bon, champagne de soif au goût de revenez-y. Mon petit-fils qui mange très peu s'est laissé aller, et tant mieux. On vient depuis Cuba ou des îles avoisinantes en bateau, uniquement pour ce brunch qui est un rendez-vous incontournable, dans un patio de grande beauté.

Nous allons déjeuner de façon impromptue avec mon fils au **restaurant espagnol Xixon** qui selon le certificat exposé a été nommé meilleur restaurant espagnol 2018 de Miami. La liste des vins espagnols est étonnamment abondante. C'est assez impressionnant. Les vins que j'adore de Vega Sicilia sont à des prix très élevés, ce que l'on peut comprendre, aussi ai-je envie d'explorer d'autres vins. La charmante serveuse ayant compris les directions de mes envies me suggère de venir voir en cave ce qu'il y a. Il y a beaucoup de grands vins. La serveuse me montre un vin et me dit : c'est celui-ci que je préfère. Comme ce qu'elle me suggère est d'un prix inférieur à ce que je choisirais, c'est une incitation à suivre sa suggestion. Il s'agit d'un **Pago de Los Capellanes Ribera del Duero 2015**. Ce vin 100% tempranillo de Pedrosa de Duero titre 13,5°.

Pendant mes investigations mon fils a commandé des tapas, qui consistent en des calamars en tranches délicieux présentés sur des pommes de terre, un boudin noir épicé et goûteux, un œuf au plat et des frites. Le vin a un nez agréable et prononcé, fier comme un torero. En bouche, s'il y a une petite acidité, il y a aussi une belle chair et la richesse des vins espagnols de cette région où domine le Vega Sicilia Unico que j'adore. Le vin n'a pas la complexité de son illustre voisin d'appellation, mais il est franc et sincère. On s'en régale volontiers.

Le plat principal est une paella mixte, poissons et viande. Le vin l'accompagne bien, mais j'ai connu de meilleures paellas. Je prends un café di Saronno dont je n'ai pas suffisamment lu l'intitulé que je livre en version intégrale : espresso avec kahlua, amaretto, crème cacao, glace vanille, crème Chantilly. C'est copieux ! Ce restaurant est sans prétention et la serveuse compétente. Pour une décision prise au pied levé, ce fut une bonne décision.

L'association « **Rhône Vignobles** » regroupe une bonne quinzaine de vigneron du Rhône qui mettent en commun leurs coûts de représentation lorsqu'ils veulent présenter leurs vins en France ou à l'étranger. Parmi leurs nombreuses réunions il y en a une qui présente un intérêt particulier. Cela se passe sur deux jours. Le dimanche il y a à 17 heures une dégustation de vins anciens à laquelle j'apporte ma contribution en vins et en assistance, si besoin est, pour comprendre les vins anciens. Le repas qui suit donne l'occasion de continuer à boire les vins de l'atelier précédent plus d'autres apports de ces vigneron généreux.

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

La journée du lundi se passe chez l'un des vigneron membre de l'association. Tous les clients de ces vigneron sont invités, dont des cavistes et des restaurateurs. Le matin il y a la dégustation de vins anciens de ces domaines et à midi, un repas pantagruélique pour plus de 150 personnes dans les chais du vigneron qui reçoit. La dégustation du premier jour sera à **l'hôtel-restaurant Michel Chabran** ainsi que le dîner et le chef réalisera le déjeuner qui se tiendra au domaine Courbis. J'arrive à l'hôtel dès le samedi car j'ai apporté de très grands formats qu'il me faudra ouvrir demain dès le matin pour que les vins soient épanouis à 17 heures. Mon fils est avec moi car parmi mes apports il y a une bouteille très rare que je voudrais qu'il puisse goûter. Etant sur place la veille, nous allons dîner mon fils et moi au restaurant Michel Chabran.

Mon menu sera : « notre revisite » du poireau vinaigrette / rognon de veau en fricassée, jus au vinaigre de framboise et menthe fraîche, purée de pomme de terre / tiramisu poire Williams et spéculoos. J'avais commencé par regarder une carte des vins assez restreinte, mais madame Chabran m'a apporté la grande carte, riche surtout de vins du Rhône mais aussi de plusieurs grands vins à des prix tentants. Nous prendrons un vin au verre pour les poireaux et une bouteille de vin rouge.

Le **Crozes-Hermitage blanc « les Hauts d'Eole » Caves de Tain 2015** est une invraisemblable surprise. Jamais je n'aurais attendu un vin aussi plein, solaire, joyeux, ne distribuant que du bonheur. Quelle belle surprise. Il titre 13,5° mais ne montre aucune lourdeur alcoolique. Le poireau revisité est agréable, mais au lieu de mettre en valeur l'âme du poireau (le poireau a-t-il une âme ?) le plat le complexifie sans apparente nécessité. C'est bon mais avec un petit déficit d'émotion.

Je goûte l' **Hermitage rouge Jean-Louis Chave 2000** et dès la première milliseconde du premier contact, ce vin s'impose comme une évidence, il est parfait. C'est un vin qu'il est impossible d'analyser et qui ne donne aucune envie qu'on l'analyse, car il est parfait comme une apparition divine. Il est là, il parle juste, il s'impose, il est magique. Mon fils a la même perception et me dit que pour lui il y a trois vins parfaits qui ne surjouent jamais, l'Hermitage de Chave, le Vega Sicilia Unico et le Cros Parantoux d'Henri Jayer. Je suis volontiers de son avis, Nous sommes aux anges.

Le rognon est magnifiquement exécuté, il est gourmand et forme un accord idéal avec le vin rouge. Le tiramisu est relativement peu tiramisu mais il est joyeusement bon. Globalement c'est un excellent repas avec un vin qui est un oxymore combinant génie et simplicité.

L'hôtel est charmant, un peu « old school », avec un personnel attentionné. Il est temps de se coucher, car demain c'est la fête de Rhône Vignobles.

Amicales salutations de François Audouze