

A Miami, déjeuner au restaurant Le Rusty Pelican, dîner chez mon fils, dîner de gala avec une des plus fidèles de mes dîners, dîner au restaurant Alma, déjeuner au restaurant Gianni's de Miami Beach, apéritif chez un marchand de vin à Fort Lauderdale, le Wine Watch.



Ce **Chambolle-Musigny Pierre Ponnelle 1969** s'est montré très convainquant lors d'un apéritif dans la salle de dégustation d'un grand caviste américain.

A Miami, nous allons dîner au **restaurant Rusty Pelican** dont la salle est directement à l'aplomb de l'eau. La cave à vins est visible car les hautes armoires sont en verre. Il y a des vins de très haute qualité. Nous n'étions pas d'humeur à faire des folies aussi ai-je bu un **Champagne Veuve Clicquot Brut sans année** au verre, fort plaisant sur une langouste du Maine cuite convenablement avec un risotto. Il est toujours agréable de venir dans ce restaurant de Key Biscane.

Lors d'un repas chez mon fils nous buvons un **Champagne Les Nogers Blanc de Blancs extra-brut de Dhondt-Grellet 2013**. Ce chardonnay provient de vieilles vignes de 55 ans. Il a été mis en bouteille en mai 2014. C'est une maison dont j'avais vu le nom sur des étiquettes sans jamais avoir bu leur champagne. Il est manifestement bien fait, mais j'attendais un peu plus d'émotion.

Mon fils n'ayant pas envie de champagne a ouvert un **Château Doisy-Daëne Grand Vin Sec 2016**. Il est très jeune et très vert, mais j'aime bien sa simplicité fraîche. Ce vin créé par le regretté Denis Dubourdieu, qui est mort en l'année de ce vin, me plaît par sa franchise.

Une des plus fidèles participantes de mes dîners vit à Charlotte en Caroline du Nord après avoir longtemps vécu à Miami. Il est prévu que nous dînions avec elle et une de ses amies chez mon fils. Nous mettrons les petits plats dans les grands. Par ailleurs, ayant signalé sur Instagram ma présence à Miami, un de mes abonnés, Austin, amateur de vins m'a proposé que nous nous rencontrions pour partager des vins. On ne se connaît pas, mais l'idée de l'inviter au dîner prévu avec nos amis me semble s'imposer.

Le repas prévu en fonction des vins que j'ai achetés sans connaître les vins d'Austin est : coquilles Saint-Jacques / poulet grillé et purée Robuchon / tarte Tatin préparée par ma femme.

Austin arrive avec trois vins plus un dessert au chocolat. Connaissant les autres vins, je rends à Austin l'un de ses vins et j'intègre les deux autres. Le dessert au chocolat suivra la tarte.

L'apéritif commence par un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 2008**. Il est jeune bien sûr et ne s'anime vraiment que sur les grignotages d'apéritifs, des crevettes assaisonnées et un curry de poulet très épicé. C'est un champagne qui sera grand quand il aura quelques années de plus.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée 166^{ème} édition** est fait de vins de 2010 et plus anciens, remontant jusqu'en 1996 mais en traces. Je suis enthousiasmé par l'attaque de ce champagne qui exprime des petits fruits rouges et roses charmants. Il est extrêmement complexe et se montre déjà glorieux alors qu'il progressera encore. Nous sommes ravis par ce vin d'Austin.

Les coquilles Saint-Jacques sont cuites à la perfection par ma femme, dans une simplicité absolue. Le **Corton-Charlemagne Louis Jadot 2015** est puissant, affirmé et de belle richesse. Il se montre beaucoup plus mature que ce qu'on attendrait de son âge. L'accord est superbe.

Le poulet ou plutôt les poulets sont goûteux et la purée Robuchon est un péché de gourmandise. Le **Corton-Grancey Louis Latour 2005** est un vin que j'avais acheté lors d'un précédent séjour à Miami. Il est splendide et ce que j'adore, c'est qu'il respire l'âme de la Bourgogne. Il est follement bourguignon, sans concession.

Le **Nuits-Saint-Georges Clos de la Maréchale Jacques-Frédéric Mugnier 2008** a été apporté par Austin car il avait vu sur mon compte Instagram que je l'avais bu et aimé récemment. C'est un vin que j'ai beaucoup apprécié mais qui souffre de passer après le Corton. Il est juteux, riche de fruits, mais il n'a pas l'âme de la Bourgogne qui m'avait conquis il y a un instant en buvant le Corton Grancey. Le Nuits que j'avais bu il y a peu m'avait plus ému.

L'**Hermitage M. Sorrel 2004** est un cadeau que Sarah, l'amie fidèle de mes dîners, avait fait à mon fils lors d'une récente visite chez lui. Il est d'une limpidité et d'une lisibilité parfaite. On ne se pose pas de question et on jouit d'un vin de plaisir, moins complexe que les vins bourguignons, mais qui s'en soucierait quand la joie de vivre est là.

Les préférences entre les trois vins rouges varient. J'ai personnellement classé ainsi : Corton Grancey, Hermitage et Nuits Saint Georges, surtout parce que le dernier ne m'a pas donné la même émotion que le précédent.

La tarte Tatin est divine, gourmande et il se produit un de ces moments que je chéris particulièrement. Il y a une telle continuité gustative entre la tarte et le **Château Climens Barsac 2009** que l'on ne sait pas si l'on "mange le vin" ou si l'on "boit la tarte". Ils se confondent. Le Climens est très jeune, gamin

pré pubère, mais l'année 2009 est tellement grande que le vin est riche, puissant et expressif. C'est un grand sauternes.

Le gâteau au chocolat apporté par Austin me pousse à ouvrir un **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle N° 24**. C'est la première fois que Laurent-Perrier donne un numéro à sa cuvée de prestige. Elle est composée de vins de 2004, 2002 et 1999. Il s'agit du 24^{ème} assemblage de cette cuvée. Je lui trouve les caractéristiques que j'adore, de fleurs blanches et de fruits blancs, qui lui confèrent un romantisme assumé.

Austin s'est montré un convive attachant, ce qui fait que notre belle assemblée s'est quittée tard dans la nuit. Tous les vins de ce repas présentaient un grand intérêt et la cuisine a été d'une pertinence reconnue par tous.

Mon fils nous emmène dîner dans un restaurant espagnol, le **restaurant Alma**. La décoration est simple et c'est la cuisine qui est l'atout principal du lieu. Des petites entrées sont délicieuses, betteraves rouges légèrement cuites, tentacules de pieuvre, coquilles Saint-Jacques et ris de veau. Mon fils a apporté un **Vega Sicilia Unico 2009** et le fait goûter au chef, même si l'on sait que l'on paiera un droit de bouchon. Le vin est jeune et dense, avec cette fraîcheur si caractéristique de ce grand vin. J'ai choisi une belle pièce de bœuf parfaitement cuite qui est idéale pour le vin qui se montrera encore meilleur si l'on attend quelques années de plus. Dans ce restaurant qui ne paie pas de mine nous avons bénéficié d'une cuisine simple de très bon goût.

Nous allons à **Miami Beach** par un beau soleil radieux et une belle chaleur. Attention aux coups de soleil, car nous sommes aux Tropiques. Les immeubles et maisons Art Déco sont magnifiques et les couleurs superbes. La plage est belle, les jeunes montrent les résultats de leur body-building, les femmes sont aguicheuses, les voitures extravagantes font vroom-vroom mais seulement sur quelques mètres car la police veille. Il y a du clinquant mais on s'en moque, car ce Miami bouge, s'anime, et vit.

Nous allons déjeuner au **restaurant Gianni's** le restaurant hôtel installé dans la villa propriété de Gianni Versace où il a succombé il y a 23 ans. La décoration est extravagante mais belle. Le lieu est superbe. Les créatures qui nous reçoivent sont d'une grande beauté. La cuisine est simple et sans prétention ce qui n'est pas le cas de l'addition finale. Dans ce cadre chargé de l'histoire d'un génie de la mode, nous avons passé un très agréable moment, sans vin, car il fait trop chaud.

Austin, l'Instagrammeur qui était venu dîner chez mon fils, nous avait parlé d'un marchand de vin à **Fort Lauderdale**, au nord de Miami, le **Wine Watch**. En plus de la cave, il y a une grande salle où s'organisent des dégustations, avec un bar et une cuisine. Et chaque vendredi à 17 heures, le bar est ouvert où viennent les bons clients d'**Andrew**, le propriétaire de la cave. La règle est que chacun offre une bouteille de vin et tout le monde goûte les vins de tout le monde.

Nous nous présentons, mon fils et moi, un peu en avance et nous visitons la cave, très fournie, qui comporte des vins de toutes catégories, dont des vins prestigieux. Je cherche des vins possibles pour la rencontre entre amateurs et un des magasiniers me parle de Pétrus, de Krug, de Selosse et j'imagine qu'il va falloir réviser à la hausse mes projets d'apports.

Nous nous rendons dans la grande salle de dégustation, décorée de centaines de couvercles de caisses en bois de vins de toutes les régions du monde, qui tapissent les murs. En l'air pendent des représentations des régions viticoles de tous pays, réalisées avec des bouchons de vins. C'est en milliers que l'on compterait les bouchons utilisés. Un immense lustre au centre de la salle est aussi constitué de bouchons et des bouteilles vides servent de lampes. Le plafond lui-même est tapissé de planches de caisses de vins. Tout autour de l'immense salle il y a des bouteilles, les plus prestigieuses de la cave du Wine Watch.

Une bonne quinzaine de personnes se pressent déjà pour déguster les vins présentés sur le comptoir du bar et je me rends compte que j'ai mal compris ce qui s'échange dans cette dégustation informelle. Le Pétrus et le Krug seront réservés pour un dîner prévu ce soir, qu'Andrew va m'expliquer bientôt.

Je commence à goûter un vin blanc sans savoir ce qu'il est. Je le trouve très bon, riche et percutant. C'est un **Domaine de la Tour du Bon Bandol 2011**. Il est vraiment très agréable. Voulant définir mon apport, je demande à Andrew s'il a dans sa cave des vins anciens. Il me montre un Chambolle-Musigny Pierre Ponnelle 1969 et me dit que c'est son année de naissance, comme celle de mon fils. Le niveau est très correct pour un vin de cet âge. La bouteille est bleutée comme les bouteilles de la guerre de 40, ce qui m'empêche de voir précisément la couleur, mais la bouteille me plaît. Ce sera mon apport. Andrew m'avait préalablement dit qu'il n'aime pas les vins anciens. J'aurai beau faire usage de toute ma force de conviction, il ne changera pas d'avis.

Andrew a un tirebouchon doté d'une longue mèche comme les miennes aussi puis-je ouvrir sans problème la bouteille de **Chambolle-Musigny Pierre Ponnelle 1969**. La couleur du vin versé dans un verre est très belle, et le nez est très engageant car il a une belle personnalité. L'attaque est toute douce, veloutée, le milieu de bouche est agréable. C'est la fin de bouche qui est moins flatteuse, courte et poussiéreuse, sèche. Mais le vin va s'améliorer, et même Andrew le trouvera intéressant pour un vin Villages. Il s'élargit et un participant qui possède une vigne à l'est des Etats Unis me dira que c'est le plus grand vin de sa vie. J'ai bu la lie du vin, très gratifiante.

Il y a tellement de vins sur le comptoir du bar que je n'en boirai que quelques-uns. Un **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2005** est apprécié par beaucoup mais pas par moi car il manque de précision, sans doute à cause d'un problème de bouteille. La preuve en est donnée par un **Château Musar 1999**, vin libanais de qualité exceptionnelle, noble, fluide et persuasif. Un très grand vin.

Austin de son côté a acheté en cave un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** qu'Andrew annonce de la **23^{ème} édition** alors que ce chiffre n'est pas marqué, l'indication n'étant donnée qu'à partir de la 24^{ème}, que nous avons bue récemment avec Austin. Ce champagne est spectaculaire, et à cent coudées au-dessus de la 24^{ème}. Ce champagne est riche, plein, fort, entraînant. Il est tellement bon qu'au lieu d'aller picorer sur le comptoir, je me suis régalé avec ce Grand Siècle exceptionnel et avec mon apport de 1969.

Andrew me montre les vins du dîner de ce soir et me dit : nous avons six vins et nous ne sommes que deux. Je lui demande le prix du dîner. Il me le donne. Je m'inscris avec mon fils et je n'ai pas besoin de parler longtemps pour convaincre Austin de s'inscrire. J'apporte donc à Andrew trois couverts de plus. Il en trouve lui-même deux autres. Nous serons sept pour un dîner d'anthologie dans la cave Wine Watch de Fort Lauderdale.

Amicales salutations de François Audouze