



Ce **Penfolds Grange Hermitage Bin 95 1989** est une merveille de vin. C'est l'un des plus grands vins récents que l'on puisse trouver dans le vaste monde.

A Miami, plusieurs repas chez mon fils, dîner au restaurant "The Dutch" de l'hôtel W, dîner au restaurant Makato à Bal Harbour.

Petit retour en arrière après la féérique visite au Bern's Steak House à Tampa, avec quelques compléments d'ambiance. Le local de Bern's, vu de l'extérieur, ne paie pas de mine, il est indéfinissable. Ce que l'on voit le plus, ce sont les voituriers, avec leur tarif écrit en grand. Lorsqu'on passe la porte pour s'annoncer au comptoir où attend une foule très dense, on est saisi par la décoration. Tout l'or du monde se retrouve dans ce décor de théâtre. Les escaliers et une mezzanine ont des balustres dorés, les lourds lustres sont dorés, les fauteuils qui sont plutôt des trônes sont dorés. Tout est en stuc doré. Le plafond étant très haut, les tableaux et portraits de famille s'étagent en couches superposées. La simplicité n'est pas le propre du lieu. Le restaurant ne fait pas de déjeuner. A 17h30, je pensais que nous serions seuls, en avance sur le service. Or en fait, le restaurant est plein - cela se compte en centaines de couverts - et les arrivées se succèdent à un rythme fou.

Le service virevolte et la cuisine que j'ai aperçue lors de ma visite de cave est immense. Probablement plus de trois cents mètres carrés. Dans la partie de la ville où se trouve le restaurant, il y a de nombreuses villas anciennes, datant probablement d'une cinquantaine d'années. Et au dessus des portes, nous avons vu que le drapeau américain est flanqué du drapeau noir des pirates. Y a-t-il une fête qui se célèbre, je ne sais pas. Toujours est-il que dans notre salle de restaurant, l'une des plus petites, qui compte cinq ou six tables, l'une d'elles était occupée par trois hommes et une femme

d'une cinquantaine d'années qui riait fort et minaudait comme une gamine, et tous étaient déguisés en pirates.

Le lendemain, notre retour vers Miami nous a fait passer par Saint-Petersbourg et par Naples. Les homonymies sont amusantes. Faisant un détour par Saint Pete Beach, nous longeons des hôtels qui évoquent tous par leurs noms ou leurs enseignes les dauphins. Nous nous arrêtons pour aller regarder la mer sur une magnifique plage de sable fin. Je scrute les flots et je demande à mon fils de regarder. A moins de deux cents mètres plusieurs dauphins ont sauté devant nous, avec cette grâce ondulante et synchronisée. Cette vision furtive d'un hasard fou est émouvante.

Miami est une ville assez fascinante. Comment est-il possible qu'il y ait une telle concentration de richesse dans un très grand nombre de quartiers ? On ne peut pas oublier qu'il y a aussi de la misère, mais dans les quartiers proches de la mer, c'est saisissant d'opulence. Les rues sont belles, les jardins sont léchés, et l'atmosphère est paisible. Avec mon fils, nous avons suivi en vélo des routes où la végétation et les maisons nous font passer d'un émerveillement à l'autre. De retour de cette balade, un **Champagne Dom Pérignon 2002** bu sur des crevettes panées de noix de coco ne crée pas l'émotion habituelle. Et à table, sur de grosses coquilles Saint-Jacques à l'ail, le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs sans année** vibre plus que le Dom Pérignon, ce qui indique que pour chaque champagne, il y a des moments de vibrations et des moments où la liaison n'est pas établie. L'important est évidemment d'être ensemble et de partager de grands moments comme avant-hier à Tampa.

Nous commençons à organiser les sorties de la deuxième et dernière semaine à Miami. Il y aura un peu de tout, dont des endroits à la mode où "il faut" être vu. Ma belle-fille réserve. Pour ce soir c'est steak chez mon fils. Je lui demande s'il a prévu un vin rouge et il me montre trois hypothèses. Mon humeur est d'un calibre plus élevé aussi allons-nous chez le caviste le plus proche, car je sais qu'il a de bonnes pioches. Dans l'armoire des pépites, il y a de quoi satisfaire toutes mes envies. Je choisis trois vins, tout en lorgnant sur un vin très cher pour lequel je ferais des folies s'il était d'un prix plus acceptable.

Arrivé à la caisse, je présente mes bouteilles et la caissière n'arrive pas à saisir le code et le prix de l'une des trois. Elle appelle au téléphone le patron pour faire débloquer l'article à sa caisse et j'en profite pour faire passer le message : "à un prix nettement moins cher, je suis preneur d'un quatrième vin", le vin que j'ai lorgné. Le silence au bout du fil dure suffisamment longtemps pour que je propose au client qui nous suit de passer devant nous, et, après une proposition assez osée de réduction, le verdict tombe : "d'accord". Je paie les quatre bouteilles et nous retournons chez mon fils. Deux d'entre elles, dont la fameuse, feront notre dîner.

Le **Champagne Dom Pérignon 2002** est comme le péage sur autoroute, un point de passage obligé. Il est nettement meilleur que le précédent bu ici, mais il n'a pas la totalité de la vibration que j'escompte. Ce n'est qu'en fin de repas, après le monstre qui va apparaître, que j'ai retrouvé les fleurs blanches qui signent si bien ce grand champagne.

Ma belle-fille a cuit d'excellentes pièces de bœuf qui sont idéales pour le vin qui va suivre. Le **Penfolds Grange Bin 95 Hermitage 1989** est une légende. Le nez à l'ouverture combine une richesse de plomb avec une gracilité champêtre. En bouche, c'est la folie la plus pure. Car ce vin qui titre 13,5° ce qui n'est pas excessif aujourd'hui, a une ampleur et une pondération en bouche qui sont phénoménales. Les mots sont difficiles à choisir pour dire qu'un vin puisse être lourd et aérien. Et le plus envoûtant vient de la fin de bouche, totalement végétale, avec des feuilles de cassis, d'anis et de menthe. La longueur est immense, et le final est aérien, la menthe donnant une fraîcheur inouïe. J'avais bu ce vin il y a cinq ans, et dans ma quête de l'époque, ce vin ne m'était pas facilement compréhensible, même si je reconnaissais sa grandeur.

Aujourd'hui, je jouis d'un vin qui est dans un état de plénitude absolue. Il a la puissance mais il est aérien. Il a un fruit énorme, mais son final est végétal. Il est dominant, mais sa fraîcheur est irréaliste. Il y a cinq ans, je l'avais goûté avec un Vega Sicilia Unico du même millésime, et le vin espagnol était beaucoup plus dans ma culture que le vin australien. Aujourd'hui, j'aimerais refaire la même

comparaison, car je crois que mon cœur vibrerait plus avec l'australien que je comprends beaucoup mieux.

On est, de toute façon, dans l'excellence la plus absolue du vin, dans une acception particulière, où l'on n'a pas peur de la puissance, combinée à un final mentholé. Chaque gorgée est un bonheur absolu. Quel grand vin ! Faire un jour une comparaison entre Penfolds Grange, Screaming Eagle, Pingus, Vega Sicilia Unico, Gaja, les Côtes Rôties de Guigal et la Petite Sibérie, ce devrait être passionnant.

Le lendemain, on se fait beau pour aller à **l'hôtel W**, à South Miami, qui est au nord de Miami Beach, le long des belles plages de sable blanc. L'entrée monumentale donne déjà le style de l'endroit. Notre table est réservée au restaurant "**The Dutch**", où nous pouvons dîner à l'intérieur ou à l'extérieur. Nous choisissons une table dehors. Autant la décoration alentour évoque le grand luxe, autant ce restaurant est d'un standing bien inférieur. Dîner dans la pénombre n'est pas ma tasse de thé. Le sommelier, Nicholas Abuabara, est un passionné, et il sent qu'il aura du répondant. Il est ravi quand je demande des verres à vin pour le champagne, et il est aussi positif quand je lui reproche d'avoir carafé le vin rouge sans me demander mon avis. Mon menu est un pot pourri de pigeonneau, puis un agneau très correctement cuisiné. Le chef serait un élève de Daniel Boulud, ce qui est une carte de visite. Mais l'assiette n'exprime pas le niveau que l'on pourrait attendre.

Le **Champagne Egly-Ouriet blanc de noirs Grand cru "Les Crayères" sans année** nous fait très forte impression. Le nez plante le décor, envahissant. En bouche, le champagne est très vineux, d'une grande tension, et claque en bouche. C'est un champagne qui cause ! On pourrait croire qu'il est très strict, mais en fait, il s'arrondit progressivement pour devenir plus sensuel dans son raffinement. C'est un très grand champagne.

Le **Château Rayas Chateauneuf-du-Pape 2006** a un parfum très engageant. Il est même avenant. En bouche, c'est la jeunesse fruitée qui s'annonce. J'ai un peu de mal à reconnaître un Chateauneuf-du-Pape, mais je perçois assez bien Rayas, avec cette matière sans concession. Le vin exprime son fruit et sa jeunesse et il n'a pas encore le côté bourguignon si aimable chez Rayas. C'est un vin promis aux plus belles destinées, mais qui a encore besoin de temps pour avoir son caractère énigmatique et élégant. Un jeune gamin qui promet et montre sa noblesse, c'est le 2006 d'aujourd'hui.

La piscine du W est gigantesque, séparée de la mer et sa plage de sable blanc de peu de mètres, et à notre arrivée elle était privatisée pour un cocktail avec un embryon d'orchestre et un D.J. Le lieu est particulièrement cossu, et le restaurant n'a pas le niveau du site.

Quittant le W nous allons jouer les curieux à l'hôtel Mondrian décoré par Philippe Starck. Décidément, Miami n'arrêtera pas de nous éblouir. Les décorations sont osées, provocantes, mais ça pulse. Ce lieu est inspirant. L'immense piscine surplombe le bras de mer qui sépare Miami Beach du continent, et dans la féerie des lumières, les grues du port industriel sont comme des géants qui forment une armée de lumière. Tout ici est fait pour surprendre. Et ça marche !

Nous voulions le lendemain faire une pause, car les événements se succèdent très vite. Un mail me prévient que le personnel naviguant d'Air France fera grève au moment de notre vol de retour. Qu'à cela ne tienne, comme il fait un froid terrifiant en France, nous resterons quelques jours de plus. Mais aucune réservation n'est possible avant longtemps. La solution est donc inverse, d'écourter de deux jours notre séjour. La pause n'a plus la même acuité aussi nous retrouvons-nous au domicile de mon fils qui a - oh surprise - décidé d'ouvrir un grand vin. C'est lui qui cuisine des queues de langouste et du bison.

Boire un **Château Cheval Blanc 1996** en mangeant du bison, cela a un petit côté Far West qui n'est pas déplaisant. Le parfum du vin est extrêmement raffiné, capiteux, élégant. En bouche, la première gorgée délivre un velouté assez exceptionnel. C'est le Vert Galant, ce qui pousserait à un jeu de mots facile mais adapté, c'est le verre galant. Et les vins de Bordeaux entraînant tant de polémiques du fait de leurs prix, on se demande si on aime celui-ci vraiment pour lui-même ou pour le symbole. Le

velouté raffiné me séduit énormément. Mon fils entre deux allers et retours en cuisine me dit que pour lui, le verdict est simple : le Penfolds Grange et le Rayas sont nettement au dessus. Il faut dire que dans la moiteur du soir qui doit nous mettre à plus de trente degrés d'écart de température avec Paris, le vin un peu chaud perd de son velouté pour être un peu épais. Je classerais différemment, pour autant que hiérarchiser des vins si différents ait un sens, en mettant aussi en tête le Penfolds Grange 1989, suivi du Cheval Blanc, puis du Rayas encore un peu jeune. Car le velouté du début du Cheval Blanc est d'une race extrême.

Ce qui compte, c'est que ce vin très tramé et très élégant nous a donné du plaisir.

Miami ne cesse de m'étonner. Si l'on décidait de recenser les cent plus beaux hôtels particuliers de Paris et Neuilly-sur-Seine, et si l'on comptait à Miami les maisons qui ont un luxe au moins égal, on en trouverait facilement plus de cent fois plus. Et en incluant Palm Beach ce serait peut-être cinq cent fois plus. L'opulence est inimaginable. Les rues sont d'une propreté extrême, les jardins ont un entretien de rêve, les haies sont toutes taillées par des artistes. Dans les rues, pas d'encombrement. On se gare presque partout où l'on veut, et la ville regorge de lieux de loisirs, stades, parcs, plages, sports nautiques. Dans les zones où nous nous rendons, on est loin de sentir la crise. Les hôtels sont luxueux, décorés avec goût et avant-garde. Où est donc la crise ? Par ailleurs, le message écologiste n'est pas parvenu jusqu'ici, car les tailles des pickups sont monstrueuses. Des gouffres à pétrole. Mais comme il n'y a pas d'encombrement et comme on roule doucement, sans agressivité, rien ne dit qu'ils consomment plus que les voitures parisiennes paralysées dans les encombrements. Cette ville est attachante, sereine, facile d'usage. Bien sûr, il y a des faces cachées que nous ne voyons pas. Mais la vie ici est calme, sereine, assumée. Par rapport au stress parisien teinté de pessimisme, ça fait du bien.

Nous nous rendons à **Bal Harbour**, une cité de bord de mer au nord de Miami Beach. Il y a là une galerie marchande d'un niveau qu'il serait difficile d'imaginer en France. Tout est luxueux. Les places de parking sont larges et leurs allées couvertes et ajourées sont fleuries. Dans la galerie, une profusion d'orchidées, de bassins aux poissons et tortues de grande taille crée une atmosphère de luxe. Toutes les plus grandes marques sont présentes. Ici, on sent que l'opulence existe. Il faut dire que les hôtels alentour sont de très haut niveau, ainsi que les habitations, dont deux tour Trump de haut standing. Nous allons dîner au sein même de cet ensemble marchand au **restaurant Makato**. L'ambiance est chaleureuse, les couleurs sont de bois sombres. Notre serveuse, Beata, est polonaise. Elle est très professionnelle mais aussi très bavarde et nous racontera une partie de sa vie. Nous étions d'humeur à écouter son timbre de voix très étrange.

La nourriture est excellente et ce que j'ai adoré, c'est le bœuf de Kobé coupé en fines tranches que l'on cuit soi-même sur une pierre brûlante. Un délice. La carte des vins étant chiche, nous avons pris deux demi-bouteilles du **Champagne Krug Grande Cuvée sans année** que nous avons trouvé particulièrement expressif. Est-ce le format de la demi-bouteille qui le rend plus facilement charmeur ? Je le crois volontiers. C'est un très grand champagne, à la forte personnalité où le fruit et l'amertume se combinent élégamment. Ce fut un beau repas, moins brillant que celui à Zuma, mais nettement plus plaisant que celui du restaurant "The Dutch".

Nous quittons Miami avec le regret d'avoir écourté notre visite de deux jours du fait de la grève d'Air France, et avec l'angoisse de devoir affronter trente degrés d'écart de température entre Miami et Paris. Miami nous a conquis, car ici, le plus souvent, l'esprit positif domine. Au moment où j'écris, la "marche des gueux" occupe le vignoble d'Yquem pour demander un meilleur partage des richesses. Il n'y a pas que le choc des températures qu'il va falloir supporter à notre retour en France !

Amicales salutations de François Audouze