



wine-dinners

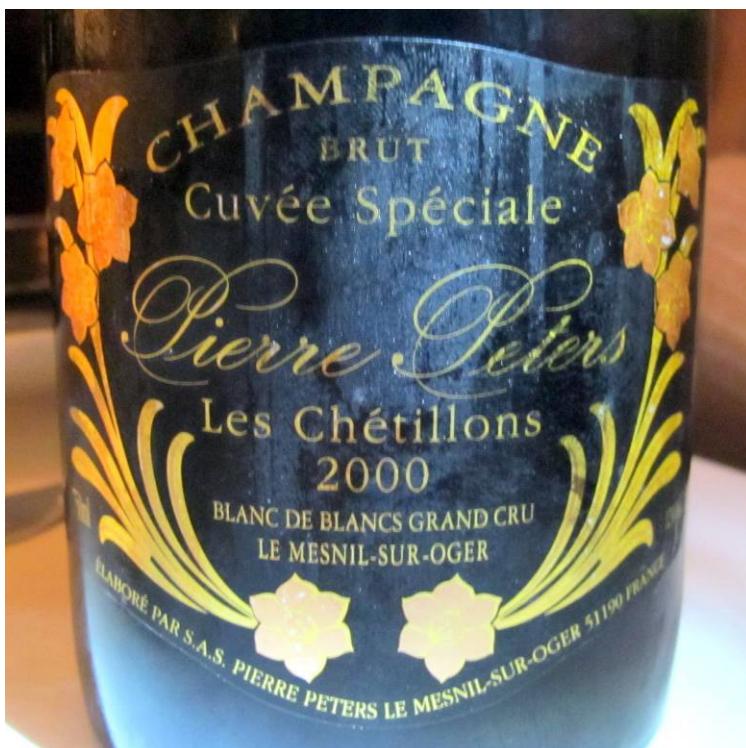
22 février 11

Bulletin 417 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Agréable **Champagne Pierre Peters Cuvée Spéciale Les Chétillons, blanc de blancs grand cru 2000** bu à Miami.

Bulletin n° 417

Dîner à Coral Gables, déjeuner au Nikki Beach Miami Beach, dîner au Wynwood Kitchen & Bar, dîner au restaurant de l'hôtel Setai, dîner au restaurant italien de l'hôtel Biltmore, le "Fontana".

A Miami, ou plutôt à Coral Gables, nous nous rendons chez mon fils dans une rue sombre bordée de lourds arbres feuillus. La maison semble de petite taille mais elle est en forme de "L" entourant une petite piscine agréable surplombée d'une structure métallique légère qui fait office de moustiquaire. Nous pouvons à la mi-janvier prendre l'apéritif dehors. La nuit est noire. Alors que nous avons mangé plus que de besoin dans l'avion, notre première visite dans la maison de nos enfants expatriés, ça s'arrose. Mon fils ouvre une bouteille de Dom Pérignon qui n'est pas assez froide, puisqu'elle déborde comme les bouteilles à l'issue d'un grand prix de Formule 1. Le champagne se refroidit vite. N'ayant pas vu l'année j'imagine que c'est 2000 mais c'est en fait **Champagne Dom Pérignon 2002**. Rien n'est meilleur pour fêter le plaisir de se retrouver après l'expatriation de nos enfants et petits-enfants.

Nous dînons à l'intérieur, et l'agneau de Nouvelle-Zélande est d'une qualité extrême. Il est accompagné par un **Ridge California Geyserville 2007** fait de quatre cépages dont le Zinfandel est majoritaire à 58%. Que peut-on dire d'un tel vin qui titre 14,4° selon l'étiquette ? C'est un vin lourd, dense, charpenté en bodybuilder, massif, au final mentholé. Ce type de vin n'a plus rien à voir avec les vins que je recherche. Et on ne peut pas dire que ce n'est pas bon, comme on ne peut pas dire qu'un jus de raisin n'est pas bon. Mais c'est une tendance moderne qui désapprend ce qu'est le vin. Il faut bien dire que dans la joie familiale de retrouvailles, la juste appréciation de ce vin n'a pas beaucoup d'importance.

Mon fils me tente avec un **Chartreuse Tarragone de 1965**. Elle est merveilleuse, même si elle est loin d'avoir la profondeur de la Tarragone de plus de 45 ans son aînée qui me transporte d'aise. Mais goûter ensemble avec mon fils cette saveur unique, au génie fabriqué par l'histoire des Pères Chartreux, c'est un grand moment d'émotion.

Après une nuit réparatrice et un excellent petit-déjeuner, nous sommes prêts à profiter de Miami.

J'ai loué une voiture et je ne me sens pas peu fier quand je conduis dans des rues propres, aux pelouses fraîchement tondues, sans l'ombre d'un papier ou plastique égaré. Il y a un grand sentiment de liberté que de conduire sur des routes larges, sans aucun stress puisque la majorité des conducteurs sont calmes et sereins.

Nous arrivons chez notre fils pour décider des visites du jour, en nous appuyant sur un programme élaboré par ma belle-fille, riche de nombreuses activités. Nous mettons le cap sur Miami Beach, la plage où il faut impérativement aller. Nous stoppons au **Nikki Beach Miami Beach**, restaurant de plage et lieu de bronzage. Une pancarte promet un service de voiturier mais en fait, c'est un poste de péage, car on se rend seul à un parking public, le portemonnaie délesté de dix dollars.

A peine sommes nous entrés dans la partie du restaurant qui est en plein-air que je reconnaissais un vigneron bordelais qui déjeune avec des relations d'affaires. Je vais les saluer et il est clair que tous dans ce groupe savent ce qu'est le vin. On nous indique une table et nous passons notre commande, ce qui nous laisse le temps d'aller admirer une longue plage de sable fin, telle que les films et cartes postales les représentent pour vanter les charmes de Miami.

Au bord de l'eau, un photographe amateur shoote (c'est comme cela que l'on dit) sa copine au corps appétissant, dont la partie basse du bikini, sur son arrière, ne comporte que de minuscules lanières incapables d'empêcher l'impact du soleil sur la peau de belles mappemondes. De retour à notre table, nous voyons deux jeunes gamines déguisées en brésiliennes de carnaval qui viennent danser devant les tables et sont incapables de suggérer le moindre érotisme, tant elles paraissent gamines.

Le repas est extrêmement honnête et nous allons ensuite sur la plage pour un essai de bronzage et de sieste.

Ce qui est bien, c'est que l'on n'est pas dérangé par le bruit des vagues. Ce qui est mal, c'est que si l'on n'entend pas le bruit des vagues, c'est qu'il est couvert par le vacarme des avions à hélices tractant des banderoles publicitaires, dont le rythme est ininterrompu. A côté de moi un estivant allongé raconte sa vie au téléphone. Pendant plus de vingt minutes, j'ai pu apprendre par cœur son curriculum vitae. Ici on bronze et les gardiens de "Ocean rescue" ont le sifflet rageur si des nageurs s'aventurent trop loin en mer, car les bateaux rapides ont la fâcheuse habitude de croiser trop près de côtes. La population est jeune, plutôt latino, les filles au beau bronzage et les garçons tatoués dont les biceps indiquent que l'on lève la fonte assidument dans des salles de sport.

Le soleil se couche tôt aussi allons-nous en voiture visiter de petites îles reliées entre elles par des ponts, où des villas de grand luxe de bord de mer abritent sur leurs rives des bateaux presque plus gros que les maisons elles-mêmes. Passant d'une île à l'autre nous sommes bloqués par l'ouverture d'un pont levé qui va laisser le passage à un bateau. Les deux roues remontent la file des voitures qui attendent et je vois un cycliste, d'une petite soixantaine musclée, fort bronzé, vêtu seulement d'un string en cuir marron et d'un chapeau de type colonial en cuir de la même couleur. J'ai voulu le rattraper pour prendre une photo, mais il s'est perdu dans la circulation, plus rapide que les voitures.

Nous nous rendons vers un quartier qui est en passe de devenir très branché, regroupant des galeries d'artistes malheureusement fermées lorsque nous arrivons. Un magasin "Miami mid century" solde avant liquidation. Il faut peu de temps aux hommes pour comprendre qu'il n'y a rien à y trouver. Les femmes ont plus de constance et arrivent à dénicher une petite robe "à la Audrey Hepburn", qu'il faudra absolument porter.

Les galeries étant fermées, qu'allons nous faire ? Notre table est réservée dans deux heures au "**Wynwood Kitchen & Bar**". Allons-nous retourner chez mon fils ou simplement prendre un drink au restaurant et dîner ensuite près de la maison de mon fils ? Nous optons pour cette deuxième solution. Une immense cour abrite plusieurs bâtiments, et les murs ont été investis par de nombreux artistes tagueurs qui ont laissé libre cours à leur création. L'ensemble est beau, foisonnant, et follement branché. Nous prenons des boissons diverses, mon fils et moi commandons un cocktail assez complexe où le piment et le poivre sont insistants.

Cela appelle une nourriture et nous choisissons des calamars grillés et des saucisses agrémentées de légumes pimentés. Nous picorons, nous sirotions et nous grignotons au point qu'il apparaît nécessaire de doubler la mise. Changer de cocktail est une voie possible et j'en prends un à dominante de Bourbon et de cerises confites. Les enfants commencent à dîner. Ils sont si copieusement servis que nous chapardons leurs frites. Le cocktail n'étant pas à mon goût le serveur me propose d'en changer la composition et me

demande de lui donner mon avis. Il est donc temps de dîner. La cuisine est convenable mais pas mémorable.

Nous finissons nos drinks et nos conversations dans le jardin, éclairés par la lune et entourés des peintures murales du plus bel effet. Ce lieu branché, ouvert depuis seulement trois semaines, est promis au plus grand succès.

En rentrant à l'hôtel, guidés par mes enfants plus que par le GPS, nous savourons d'avoir passé une journée de soleil, de farniente, dans une atmosphère vive et joyeuse. Vive Miami !

Il y a une explication à l'architecture spéciale de notre hôtel, le **Biltmore**. La ville de Coral Gables a été créée dans les années 20 par un riche entrepreneur, qui y a englouti des fortunes au point de se ruiner. Et le Biltmore était conçu pour être un hôpital militaire, ce qui explique la rigueur et l'extravagance mêlées du lieu.

Nous partons chez nos enfants et nous faisons une tranquille promenade matinale dans les rues alentour. Les rues sont toutes droites et maillées dans deux directions perpendiculaires. La végétation est luxuriante et riche d'arbres imposants et de plantes grasses. Les bougainvilliers sont en fleurs, les palmiers sont majestueux. Tout est propre. Les pelouses sont entretenues et tout ici respire le calme, la tranquillité et la certitude de bon voisinage. Ici on ne vole pas, on ne détériore pas, et on ne jette pas de détritus. Cette sérénité, j'aimerais qu'elle soit la règle dans notre pays.

Aux USA, cela tient au respect d'autrui, à l'acceptation de l'autre, sans jalousie. Si quelqu'un a réussi, tant mieux pour lui. S'il met un objet rare dans son jardin, c'est à lui. Pourquoi la simplicité des rapports de voisinage ne se trouve-t-elle qu'à l'étranger ?

Après la promenade, il est envisagé de déjeuner chez mon fils, qui va avec ma femme faire quelques emplettes. Ma femme revient du magasin, ouvert un dimanche midi, toute excitée et me dit : "je n'ai jamais vu ça". Alors qu'on imagine les américains réfractaires à la notion de "bio", elle n'a jamais vu en France une telle profusion et une telle diversité de produits bio.

Le déjeuner est frugal et léger mais la sieste semble obligatoire. Après un court sommeil réparateur nous sommes d'attaque pour une visite de **Key Biscayne**. Nous passons en voiture dans toutes les routes qui bordent les nombreux bras de mer et nous poussons des "oh" et des "ah", tant les maisons sur l'eau sont époustouflantes. Tout ce que l'on peut imaginer de plus luxueux n'est rien à côté de ce qui éblouit nos yeux. Un seul mot peut résumer ce que nous découvrons : "inimaginable". La plus invraisemblable des maisons est une immense bâtie d'au moins trente pièces directement sur l'eau, avec un très grand jardin latéral afin que le bateau aux trois ponts, de plus de quarante mètres de long et plus haut que la maison ne cache pas la vue. On est dans l'irréel. Mais ce qui est intéressant, c'est que partout les jardins sont beaux, les pelouses soignées à la pince à épiler, et l'ambiance cossue ne rime pas avec mauvais goût. On est dans le luxe assumé. Juste par curiosité, nous avons téléphoné à une agence qui vend un terrain assez petit sur l'eau. Il est demandé pour les 1.500 m² une somme de huit millions de dollars. Nous avons phosphoré sur les moyens de faire vite fortune avant que le terrain ne soit vendu. Il y aura fort à faire !

Nous sommes allés ensuite sur la plage de Key Biscane, juste à côté du célèbre club de tennis où se jouent de brillants tournois. Un peu soûlés par tant de luxe nous sommes revenus à la maison de mon fils en passant par de jolis quartiers aux budgets à taille humaine. C'est un "soft landing" nécessaire avant de revenir dans la "vraie" vie.

Nous nous changeons à l'hôtel pour aller dîner dans un restaurant chic proche du bord de mer, le **restaurant de l'hôtel Setai**. La salle est très joliment décorée, les couleurs sombres convenant bien à l'extrême hauteur sous plafond. La liste des vins a des coefficients qui conviendraient aux villas luxueuses que nous avons vues à Key Biscayne, aussi beaucoup de pages du livre nous sont-elles interdites tant les prix sont déraisonnables.

Le **Champagne Pierre Peters Cuvée Spéciale Les Chétillons, blanc de blancs grand cru 2000** a un nez qui ne trompe pas : il est bien de Mesnil-sur-Oger, la Mecque du blanc de blancs. Mon fils le trouve

très agréable, mais je le trouve un peu trop dosé. Il va s'animer élégamment sur la nourriture, prenant un corps de belle expression.

La jeune serveuse s'essaie au difficile exercice de prendre les commandes de cinq convives sans prendre de notes. Elle y arrive. Mon choix est : *truffle dumpling, steamed scallop with truffle cream emulsion / Wagyu beef, served with Parsnip puree, braised sweet onion, wild mushrooms, roasted beef bone marrow and Penzu sauce.*

Le **Champagne Delamotte blanc de blancs 1999** correspond plus à mon goût. Moins dosé il est aussi plus floral et il ne peut cacher qu'il a "l'âme" du champagne Salon. Mais c'est le Pierre Peters qui prend plus de rondeur avec la crème truffée.

La chair du Wagyu, même si elle n'atteint pas les qualités des viandes de Tokyo, est vraiment excellente, et la moelle servie dans son os est goûteuse. Sur un tel plat réussi, le **Château de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape 2007** est à son avantage. Il est servi un peu frais ce qui lui va bien, et prend son envol avec quelques degrés de plus. Ce vin est délicieux, raffiné, ne jouant pas du tout sur la puissance. Il a tout pour devenir très grand, car il est d'une grande année.

Le dessert aux agrumes est trop sucré à mon goût, mais cela n'enlève rien au jugement positif sur la cuisine de ce restaurant. Le bât blesse en ce qui concerne le service, approximatif, peu présent et relativement peu professionnel.

Nous nous sentons bien, aussi sortons-nous dans le patio de l'hôtel joliment éclairé, au décor raffiné. Le chauffage au gaz se supporte bien car le vent qui tourbillonne dans le patio rafraîchit les épaules dénudées de ma belle-fille qui inaugurerait avec un succès total la robe "à la Audrey Hepburn" de grande séduction. Mon fils prend un cognac et je prends un Bourbon. J'avoue avoir dormi sur le chemin de retour. Fort heureusement, ce n'est pas moi qui conduisais !

Ce matin il pleut. Et quand il pleut, ça pleut. Apparemment, de telles pluies ne sont pas de saison, mais elles sont là. Nous voulions aller visiter les paysages où les oiseaux exotiques pullulent et la pluie n'est pas favorable à de telles visites. Aussi subissons-nous l'inactivité chez nos enfants, parlant, lisant, jouant à des jeux de sociétés.

Le soir, nous dinons au **restaurant italien de l'hôtel Biltmore, le "Fontana"**, dont le nom est suggéré par l'imposante fontaine qui trône au centre du luxuriant patio de l'hôtel. La nourriture est très bonne et le service efficace, beaucoup plus que dans le restaurant de la veille. La décoration est assez sinistre, avec un mauvais goût qui doit ignorer qu'il l'est.

J'ai pris : *Melanzone alla Parmigiana, wood oven baked eggplant, mozzarella, parmigiano-reggiano, Italian tomato sauce / Filetto al Barolo, grilled 8 oz. prime filet mignon, roasted potato, Barolo sauce.*

L'exécution des plats est sans défaut. Le repas est accompagné d'un **Brunello di Montalcino Col d'Orcia 2004**, agréable vin italien poivré, coulant facilement en bouche, juteux, mais sans véritable émotion.

Souhaitons que demain nous rapporte du soleil. C'est la réputation de Miami qui est en jeu !

Amicales salutations de François Audouze