

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



C'est dans l'atmosphère ultra branchée de l'hôtel Delano de Miami Beach que nous avons dégusté ce **Château Carbonnieux blanc 2007** absolument plaisant.

### Bulletin n° 418

Dîner à l'hôtel Delano Miami Beach, déjeuner au restaurant "Georges", dîner chez mon fils et déjeuner chez des amis à West Palm Beach.

La réputation de Miami était en jeu après cette journée pluvieuse "à la normande". Demain est un autre jour, dit-on, et nous le vérifions, car il y a au moins dix degrés d'écart de température entre hier et aujourd'hui. La chaleur est presque étouffante, renforcée par la moiteur créée par les pluies d'hier.

Ma journée commence par du sport. Le coach de ma belle-fille est brésilien, petit, musclé et abondamment tatoué et roule en Porsche, ce qui impressionne mon petit-fils. Il vient à l'hôtel pour me donner une leçon, offerte par ma bru. Lorsque nous nous présentons au comptoir de la salle de gymnastique, la réceptionniste me demande quelle est ma chambre et fait glisser ma carte magnétique dans une machine qui enregistre ma présence. Elle demande à mon coach quelle est sa chambre et je réponds : "nous sommes dans la même chambre". Je sens une réaction difficilement contenue lorsqu'elle fait à nouveau glisser ma carte dans la glissière de sa machine enregistreuse.

Snake, puisque c'est son surnom, me fait vivre un programme extrêmement bien dosé avec des exercices apparemment simples mais très exigeants. Dans ces salles immenses, plus équipées que ma salle de sport parisienne que je trouvais pourtant de grande taille, il y a une foule nombreuse qui torture son corps, souvent avec des coaches rattachés à l'hôtel. Aussi Snake a-t-il dû susciter des questions et la réceptionniste, quand nous avons fini notre séance, demande à Snake s'il est coach. D'un "non, non, c'est mon ami", j'ai coupé court à toute question, au risque d'être affublé d'une réputation qui serait peu appréciée de ma femme si elle venait à en être informée.

Après une douche salubre, je me rends au salon de coiffure dont ma belle-fille est propriétaire, pour une coupe dont je n'ai pas un impérieux besoin, mais pour m'imprégner de l'ambiance du lieu. Je suis rassuré sur la pertinence de l'investissement.

Chez mon fils nous grignotons un mini-déjeuner et nous allons nous promener en voiture dans Pine Crest, lieu de résidence où les maisons ont de vastes jardins tropicaux, entretenus comme des jardins botaniques. Nous nous rendons ensuite au **Fairchild Tropical Botanic Garden** pour nous y promener. Ce jardin luxuriant est d'une rare beauté, avec des lacs offrant des perspectives presque infinies, et des allées bordées de plantes rares d'un épanouissement tropical. Des allées sont plantées d'arbustes qui

aiment les papillons et sont aimés en retour puisque ces insectes s'y complaisent. Sur les pelouses, des sculptures des Lalanne ajoutent une note pittoresque. C'est une ivresse de beauté.

Il fait tellement chaud que sous ces voûtes végétales on se prend à suer. Un repos s'impose et une sieste profonde équilibre les efforts de la journée.

Nous partons dîner dans le quartier Art Déco de Miami Beach. Les hôtels et les grandes résidences sont une magistrale démonstration de l'architecture Art Déco, évocatrice d'une époque insouciante de luxe et de beauté.

Parmi tous les hôtels, "le" lieu à la mode, celui où faut voir et être vu est **l'hôtel Delano**, dont la décoration a été refaite par Philippe Starck. C'est beau et ça décoiffe. A l'entrée de l'hôtel encore à l'extérieur, il y a des lits ou des alcôves de proportions inédites. Dès qu'on entre, on se sent tout petit dans un défilé de colonnades aussi grandes et imposantes que celles d'un temple égyptien. A gauche, un mur laqué couleur sang est couvert de candélabres. A droite une banquette aux dimensions cyclopéennes brille par son inutilité, sauf d'être décorative. Un bar est enrichi de cristaux de Baccarat. Des tables oblongues sont préparées pour des banquets. Tout semble organisé au travers de miroirs déformants pour offrir des surprises à chaque perspective.

Notre table est sur la terrasse extérieure, qui surplombe l'enfilade qui conduit à la piscine de l'hôtel puis à la plage. La piscine est dans un espace oblong planté de palmiers. Elle est très longue et sur ses bords, des cabanas privatives offrent des coussins et des matelas profonds. En bout de piscine, dans une partie à peine profonde, une table et des chaises en métal invitent à consommer "les pieds dans l'eau".

Le choix des vins ressemble à une épreuve de slalom géant, car il faut se frayer un chemin entre ce que l'on aimerait boire et ce qui est accessible. Pour les plats, je choisis une coquille Saint-Jacques et un bœuf Wagyu.

Le **Château Carbonnieux blanc 2007** nous est servi à l'apéritif. Son nez frais évoque des légumes et herbes verts et je pense à la menthe, à l'anis et au fenouil. Le goût du vin est charmant dans sa jeunesse insouciante, et les herbes vertes ajoutent au final une belle fraîcheur. Si les Carbonnieux blancs âgés ont une maturité rassurante, cette folle jeunesse va bien à ce Pessac-Léognan. La coquille est très grosse et goûteuse. Le plat est réussi.

L'habitude d'enlever les verres dès que le serveur pense que le verre est vide est assez assommante, car il faut se cramponner à son verre si on ne veut pas que, telle la mouette rieuse, le serveur ne subtilise un verre dont on voudrait encore profiter. Etant précautionneux, je peux essayer le Wagyu sur le vin blanc. C'est anecdotiquement bon, sans plus. L'accord naturel se trouve avec un **Beune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 2006**. Ce vin, dans sa jeunesse, est d'une élégance folle. Il n'en fait pas trop, il est poli et civilisé, et domine nos cœurs par sa précision et son élégance.

La déception vient du Wagyu, ferme et dur, ce qu'un Wagyu ne doit jamais être. Nous avons malgré tout très bien dîné, avec un service très efficace.

C'est à ce moment que l'ambiance change totalement. Le va-et-vient des touristes, curieux et oiseaux de nuit s'accélère. Le nombre de minijupes et talons hauts augmente dans des proportions qui donnent des torticolis à mon fils et moi. Car le spectacle est autour de nous. La boîte de nuit de l'hôtel est ouverte, et fait fleurir les jolies filles comme des pâquerettes au printemps. Les deux femmes de notre table veulent aller voir la piscine mais sont sèchement rabrouées par le service d'ordre. Il faut l'intervention du manager du restaurant pour qu'elles puissent se promener autour de la piscine.

Lorsque nous voulons quitter la terrasse, nous passons à travers le hall de l'hôtel où se presse une foule dense, car les "beautiful people" sont de sortie. Devant l'hôtel une Aston Martin vrombit encore alors qu'une Lamborghini est sagement silencieuse. Les paillettes, les jupes courtes et les hauts talons sont l'uniforme indispensable. Le Delano rafraîchi par Starck, c'est le lieu "in".

En rentrant, nous longeons la plage où des restaurants et commerces sont illuminés et explosent de musiques à réveiller les morts. Nous en avons plein les mirettes. Miami est fidèle à sa réputation.

Souvent femme varie, bien fol est qui s'y fie. Est-ce que cet adage conviendrait à la météo de Miami ? Car ce matin, le ciel est noir, l'air est brumeux et les rues humides laissent imaginer des pluies nocturnes, alors qu'il s'agit de l'humidité, quasi à 100%. Va-t-il pleuvoir alors que nous voulons nous rendre aux **Everglades** ? En fait le temps joue avec nos nerfs, car après dissipation des brumes matinales, comme le disent les météorologues, nous aurons un soleil radieux et chaud.

Aux Everglades, qui constituent au sud de la Floride une gigantesque réserve naturelle, nous nous rendons à l'un des sites de visite du Parc National, le **Royal Palm Anhinga Trail, Gumbo Limbo Trail**. Une bâtisse et un parking signalent l'endroit. Nous ne voyons aucun accueil particulier. Les visiteurs sont nombreux dont certains dotés d'appareils photographiques dignes des meilleurs paparazzis. Les chemins sont d'abord goudronnés puis en bois, surplombant d'un demi-mètre le sol alentour. Les oiseaux sont extrêmement nombreux et peu farouches : des cormorans s'approchent à moins d'un mètre. Ils sont gras et bien nourris. Les hérons et ibis se laissent approcher, mais de moins près, alors qu'on pourrait toucher les vautours qui se chamaillent. Les poules d'eau ont des coloris multicolores irisés d'une rare beauté. Le premier crocodile que l'on voit en liberté, c'est déjà une belle impression, alors qu'il est à une dizaine de mètres. Le deuxième est plus proche, à cinq mètres. Le troisième est à trois mètres. Au bout d'une promenade en bois, c'est plus d'une quinzaine qui sont tout proches de nous, dont certains pourraient être touchés si nous avions la folie de tendre le bras. Un ibis se promène lentement à proximité des crocodiles, et dès que l'un d'entre eux s'approche, il déploie ses pattes comme des échasses pour rester à une distance que le crocodile ne raccourcira pas. Jamais nous n'aurions pensé rencontrer autant d'animaux en cet endroit, les oiseaux se comptant par centaines et les crocodiles au-delà de trente spécimens. Leurs peaux sont belles, presque brillantes, et ce sont d'énormes sacs à main qui s'imaginent dans nos rêves cupides. La vie est aussi dans l'eau, car la surface des lacs est en permanence agitée par des poissons qui sautent. Nombre d'entre eux se retrouvent dans les becs des oiseaux pêcheurs, d'une habileté confondante. La vitesse des gros cormorans sous l'eau est impressionnante.

Cette visite est très inattendue du fait de l'ampleur de ces rencontres animales. Nous nous rendons ensuite sur la chaîne des "Keys", un chapelet d'îles qui s'étend sur plus de cent kilomètres, finissant à Key West, le point le plus au Sud des Etats-Unis. Nous ne traverserons que la moitié de cette grappe d'îles, dont Key Largo, rendu célèbre par Humphrey Bogart, Tavernier, Islamorada. Nous nous arrêtons pour déjeuner à **Lower Matecumbe Key** au bord de l'eau sous les arbres, au **Robbie's Marina**, avec des pélicans qui, eux aussi, se laissent approcher sans difficulté. On peut nourrir des énormes poissons de la taille de beaux esturgeons, des "tarpons". Cette gargote pour touristes est intéressante surtout par sa situation en un site pittoresque, plus que par la nourriture.

Nous allons ensuite nous promener en pleine mangrove au Long Key State Park, où la nature est préservée au bord de l'océan Atlantique. Toute cette région est assez fascinante, car la mer, la pêche et tous les sports d'eau sont l'unique thème des habitants des lieux. Le nombre de bateaux proposés à la vente est assez impressionnant. On se demande quand ils trouveront preneurs.

Notre journée se termine par un repas frugal chez nos enfants, car il faut compenser les excès des jours précédents. A chaque jour sa fascination.

Le lendemain matin, le ciel est d'un bleu éclatant et la journée promet d'être ensoleillée. J'ai de nouveau un cours de gymnastique avec le coach de ma belle-fille, et la réceptionniste de la salle de sport ne m'oblige pas à décliner mes préférences sexuelles pour que "Snake" puisse m'accompagner aux appareils. La séance est intense et dynamisante.

Rejoignant mon fils, je vais avec lui visiter un caviste très achalandé en grands vins à prix acceptables. J'en profite pour offrir quelques pépites à mon fils.

Le déjeuner se tient au **restaurant "Georges"**, à deux minutes à pied de la maison de nos enfants. Dans un décor résolument moderne on mange très agréablement. Je n'ai pas aimé le tartare de bœuf dont la préparation n'a pas le goût que j'attends, alors que le propriétaire est un français. A une table d'une dizaine de femmes fêtant l'anniversaire de l'une d'entre elles, ce ne sont qu'applaudissements et de temps à autre, quand une bougie est soufflée, la sono du restaurant monte en un Himalaya de décibels.

Les emplois du temps des uns et des autres n'étant pas coordonnées, c'est avec ma belle-fille que je vais seul visiter la **Villa Vizcaya**, construite entre 1914 et 1916 par l'un des fondateurs d'International Harvester, la célèbre marque de tracteurs et matériels agricoles que l'on voyait sur toutes les terres du monde entier. La villa créée sur le modèle d'un palais italien avec des apports hispanisants représente une folie inimaginable. Car le quai sur l'eau mène en gondole vénitienne à une immense construction de pierre sculptée représentant un bateau grandeur nature.

James Deering, l'auteur fou de ce palais, a voulu que la décoration des nombreuses chambres entourant un patio donne l'impression que le palais a été habité depuis quatre cents ans. Beaucoup de châteaux de la Loire sembleraient moins riches que celui-ci.

Ma belle-fille me conduit dans les rues de Coconut Grove, où chaque villa représente un rêve inaccessible. La richesse de Miami semble sans limite.

Nous dînons chez nos enfants. Le **Champagne Dom pérignon 2002**, ouvert un peu trop chaud est une pâle image de ce qu'il pourrait être. Il faut qu'il soit mis en glace et frappé pour qu'il retrouve le floral de fleurs blanches que j'aime en Dom Pérignon. Avant qu'il n'ait sa température, même des délicieux toasts au foie gras n'arrivent pas à le débrider.

De belles crevettes juste poêlées mettent en valeur le champagne. Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2005** fait son entrée sur de massives coquilles Saint-Jacques absolument délicieuses. Et le vin de Bourgogne est d'une exquise élégance. Il y a dans son final des fleurs vertes, mais aussi de délicats légumes, et l'expression végétale est rehaussée par une longueur spectaculaire. Ce vin est frais, brillant, aux arômes infinis, pianotant ses saveurs pour nous surprendre.

Les petits morceaux de chocolat se grignotent sur un **Clos de Paulilles Banyuls Rimage 2007** très jeune et encore mal assemblé qui ne modifiera pas la préférence que j'ai pour les Banyuls âgés.

Dans le calme du soir, lors d'un dîner dehors qui n'est pas perturbé par une pluie passagère, nous avons vécu la chaleur du noyau familial reconstitué à un quart de mappemonde de ses origines.

C'est cette intimité qui est la justification de notre voyage.

Il est des matins sombres où tout semble se liguer pour contrarier notre vie. Le petit déjeuner est servi avec une demi-heure de retard, et la seule excuse du serveur septuagénaire est : "vous savez, nous avons beaucoup de travail". Alors que je ne contrôle jamais le retour du linge donné à laver, je constate qu'il manque une pièce de vêtement. Ça démarre mal. Là-dessus, le ciel est sombre, promettant la pluie. Nous partons à deux voitures à **West Palm Beach** situé à une heure et demie au nord de Miami. Les autoroutes à cinq ou sept voies sont très encombrées et donnent lieu à de fréquents accidents. Lorsque nous arrivons chez nos amis, la table du déjeuner est installée sous un auvent, face à la piscine. C'est alors que démarre un violent orage qui durera près de deux heures, déversant des trombes d'eau. Il faut vite dresser la table à l'intérieur et mon ami gérera son barbecue ultramoderne sous un parapluie de golf, ce qui n'empêchera pas le goûteux bœuf américain d'être à la température idéale.

Nous goûterons trois vins. Un **Roads End Oregon Pinot Noir 2007** assez brutal et sans imagination. Puis un **Stags' Leap Napa Valley Cabernet Sauvignon 2006** fort, brutal lui aussi, aux tannins durs et manifestement travaillé et enfin un **Stag's Leap Artemis Napa Valley Cabernet Sauvignon 2006** au nez plus expressif, au goût de fruits noirs et au bois sensible. Que dire de ces vins, sinon qu'ils ne font plus partie de ce que je recherche et que les comparer à des vins français comme ce fut le cas au fameux "Jugement de Paris" n'a absolument aucun sens. Ce qui comptait, c'était l'amitié et le plaisir de retrouver des amis de notre sud, qui comme nous ont des enfants qui vivent en Floride et, ayant de l'avance, s'y sont installés dans une charmante maison à taille humaine, à cent mètres de Lake Worth.

Nous allons ensuite nous promener dans Palm Beach, qui concentre tout ce qu'il y a d'extrême dans la richesse américaine. C'est inimaginable et toutes les limites du luxe explosent. Il faut avoir vu cela au moins une fois dans sa vie pour comprendre ce que veut dire le mot "richesse". La propreté et le soin des jardins et des allées sont inimaginables. C'est hallucinant.

Amicales salutations de François Audouze