

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Le **Corton Charlemagne Jean François Coche-Dury 1999**, c'est le Graal du vin blanc. Il a été bu à La Cagouille, sympathique restaurant parisien.

Bulletin n° 419

Déjeuner au restaurant Mai Tardi, au Design District de Miami, brunch du dimanche à l'hôtel Biltmore, déjeuner au restaurant La Cagouille, déjeuner au restaurant Alain Senderens.

L'hôtel Biltmore de Coral Gables n'a pas, comme je l'avais dit, été prévu pour être un hôpital militaire. En fait, la ville de Coral Gables, touchant Miami, a été créée de toutes pièces par George Merrick dans les années 20. Il a voulu faire quelque chose de grandiose, et l'hôtel Biltmore a toujours été prévu pour être un hôtel, le plus extravagant possible. Les matériaux sont venus d'Espagne, la tour est inspirée d'une tour à Séville, et le gigantisme fut la règle, pour la piscine, pour le golf et pour les chambres. C'est en 1943 que l'hôtel a été réquisitionné pour faire un hôpital militaire, ce qu'il est resté jusqu'en 1960. Cet hôtel est encore aujourd'hui la fierté de la ville, dont les quartiers pavillonnaires sont extrêmement cossus. Si les chambres sont extrêmement vastes, nous ne pouvons pas dire que nous sommes subjugués par le service hôtelier.

Nous partons nous balader dans la ville de Miami, mon fils et moi dans le quartier des plages, et les femmes et enfants du côté des galeries d'art. Sur Ocean Drive une foule se promène, fait du shopping et se restaure. Entre l'avenue et la mer, une surface sableuse est propice à tous les sports où des jeunes aux corps savamment sculptés s'exhibent. La plage de sable blanc semble s'étendre à l'infini. Dans les rues, les immeubles Art Déco ont de jolies couleurs pastel.

Nous rejoignons nos épouses au **restaurant Mai Tardi** au Design District, tenu par des latinos. Le quartier est branché, avec de jolis magasins et des galeries très tendance.

De retour à la maison, nous profitons des derniers instants avec nos petits enfants. Le dîner chez mon fils consiste en un jambon melon, à l'italienne, puis de beaux steaks de thon.

Le **Far Niente Chardonnay 2009** a une attaque joyeuse, de chardonnay bien plein. Mais ce vin qui titre plus de 14° a plus de charpente que de plaisir, car il plombe la bouche, l'envahit d'un liquide opulent, mais sans la charge émotionnelle que donnerait moins d'élevage. Le vin est bon, mais manque de subtilité. Il se boit malgré tout assez facilement.

J'attendais beaucoup du **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1999**, qui devait donner une leçon au californien. Hélas, le vin, trop ambré pour son âge, a une vilaine trace de bouchon, peu perceptible mais réelle et donne l'impression d'avoir connu un coup de chaud qui l'a brûlé. Le vin est déplaisant. Comme j'en avais offert deux à mon fils, il sera urgent de les faire échanger au magasin caviste tout proche.

Le repas se finit sur le vin de la Napa Valley, avec des discussions sur mille projets que nous pourrions échafauder pour revenir près de nos enfants. Car cette ville attachante, voire fascinante, exerce une attraction sur nous qui est certaine. Le rêve américain va nous trotter dans la tête.

Il y a de bien pires idées !

Décidément, quand ça ne veut pas, ça ne veut pas. En rentrant dans notre chambre, je constate qu'il n'y a pas de carton pour commander le petit-déjeuner. Comme c'est la troisième fois, cela devient systémique. Et lorsque le petit-déjeuner arrive, ma femme constate qu'il manque un supplément que j'avais commandé pour elle et qui avait été surligné par le service qui prépare les petits-déjeuners. La cause est entendue, rien ne va dans ce compartiment de l'hôtel.

Le service de la météo locale doit avoir les mêmes principes de management, car les prévisions se sont quasiment toujours trouvées infirmées. Et aujourd'hui, notre dernier jour, c'est à notre avantage, puisqu'un soleil radieux et une température estivale vont nous accompagner jusqu'à notre départ.

Le programme du jour est le **brunch du dimanche à l'hôtel Biltmore**, notre hôtel. Il est célèbre même au-delà de la région, car, selon mon fils, un cubain qu'il connaît prend l'avion uniquement pour venir au brunch du dimanche au Biltmore.

Il a raison ! Car ce brunch est exceptionnel. Le service est attentif et parfait. Dans le patio brûlé de soleil de grands parasols permettent de profiter du lieu dans les meilleures conditions. Le **champagne Perrier-Jouët** coule à flot et c'est particulièrement agréable. Toutes les allées couvertes du patio abritent des stands d'une nourriture à profusion. Stand de caviar et œufs de saumon, stand d'huîtres, crabes géants et crevettes, stand de sushis et sashimis, stand de poissons, stand de pâtes, stand de viandes, de légumes d'accompagnements, stand de salades de fruits et de légumes, et enfin stand de gourmandises, sorte de caverne d'Ali Baba où tous les moyens imaginables de se gaver de sucre et de calories sont rassemblés.

Les enfants ont les yeux plus gros que le ventre, mais il n'y a pas qu'eux, car c'est trop tentant. Un guitariste joue des airs classiques de guitare. Autour de nous on parle le plus souvent espagnol. Nous rions discrètement car un colosse quinquagénaire, coiffé d'un chapeau colonial porte dans une main un diffuseur qui ressemble à un lave vitres et dans l'autre un chiffon. C'est la première fois que je vois que l'on utilise les services d'un "disperseur de pigeons". En appuyant sur la gâchette, notre homme mouille les ailes des pigeons du liquide qui n'a pas l'air de leur plaire et le chiffon doit être là en cas de dommages collatéraux. Voir les allées et venues de ce chasseur attentif est particulièrement drôle.

Nous profitons de l'instant présent. Le ventre repu nous allons nous promener le long du golf de l'hôtel, puis vers l'église qui jouxte l'hôtel. Toute la petite famille nous accompagne à l'aéroport. Les adieux sont parsemés de quelques larmes vite écrasées. C'est le plaisir qui primera sur la tristesse, avec la promesse de se revoir bientôt.

Les formalités d'aéroport se passent avec une grande facilité. L'avion est ponctuel. Les places sont spacieuses. Nous arrivons à Roissy à l'heure dite et les formalités de douane sont rapides. C'est la livraison des bagages qui est le parent pauvre, mais annoncé : quand on arrive au tapis à 8h23, un panneau affiche : livraison des bagages à 8h47. Ça me rappelle le service de nos petits-déjeuners !

Le retour à la vie française est assez brutal. La circulation est complètement bloquée et l'on voit bien que la France n'a absolument pas investi pour fluidifier le trafic, ce que font tous les autres pays. Mais nos hommes politiques, que le monde entier nous envie, pensent que c'est en s'opposant à la circulation automobile que l'on améliorera la productivité du pays.

Il ne faut pas longtemps pour constater que cette productivité n'est pas un sujet qui excite nos élus, car les journaux ne parlent que des candidatures à la présidentielle, l'un voulant collectiviser le pays, l'autre se voulant la candidate des exclus. Ce n'est pas avec des schémas pareils que la France épousera son siècle.

La saleté hideuse des autoroutes ou des voies circulaires autour de Paris indique que notre pays a choisi le sous-développement. Ça fait mal de le constater à chaque retour en France.

La vraie récompense, c'est d'avoir passé dix jours heureux avec enfants et petits-enfants. Miami est fascinant. Nous y retournerons !

J'échange, via internet, avec un expert en vins qui produit des guides annuels des vins de Bordeaux. L'envie de mieux nous connaître est née. Rendez-vous est pris à Paris, et, du fait de mon âge, je m'octroie le choix des armes. Comme il doit prendre après le déjeuner un train pour Bordeaux, quoi de plus naturel que d'aller déjeuner au **restaurant La Cagouille**.

La Cagouille, c'est l'un des rares points d'eau - je devrais dire points de vin - où les fauves du bon vin viennent se désaltérer. Etant en avance, je rends visite aux caves Balthazar, où l'on trouve quelques pépites. Alors que je bavarde avec Jean-Michel Jonchères, mon portable sonne. Mon invité est arrivé au restaurant. Je le vois déjà en grande conversation avec **André Robert**, le facétieux animateur du lieu.

Quand je suis connu ou reconnu dans un restaurant, on pourrait attendre de moi que je commande un grand vin. Ici, on aurait raison, car il ne me faut pas longtemps pour faire mon choix. Ce sera un **Corton Charlemagne Jean François Coche-Dury 1999**, le Graal du vin blanc. Mon invité veut comparer le vin carafé et non carafé, aussi André Robert nous sert au comptoir à chacun un verre non carafé, puis un verre carafé. Comme tous les gens qui ont le nez ou la chance, Jacques Dupont, le spécialiste du vin du magazine Le Point se présente à ce moment précis. Difficile de ne pas lui donner un verre de chaque. Et André Robert prélève sa dîme, comme tout potentat qui se respecte, dont nous ne contestons pas la royauté.

Le vin versé de la bouteille a un nez profond, incroyablement minéral, de pierre à fusil. Il évoque un pétard prêt à exploser. En bouche, il est pétulant de jeunesse, riche, plein, joyeux. Le vin versé de la carafe a un nez plus discret. Et ce qu'il perd en parfum, il le gagne en ampleur, car en bouche le vin est beaucoup plus rond, plus riche, plus opulent. Jacques Dupont va déjeuner avec un vigneron et André Robert. Nous nous asseyons à notre table au moment où Claude Allègre se présente à la table voisine. Il me dit : "bonjour Jean", me prenant pour mon frère, et constate qu'avec l'âge, nous nous ressemblons de plus en plus. Je lui offre un peu de notre nectar.

André Robert nous a offert un **Champagne Ultra-Brut Laurent-Perrier**, en nous disant : "pour vous faire la bouche". Les serveurs sont aussi délurés que notre amphitryon et s'amuse de nos facéties. Ils nous apportent de petites coques que j'avais essayées avec bonheur il y a quelques années avec un Yquem. Aujourd'hui ces coques iront mieux avec le Corton Charlemagne et je constate une fois de plus que lorsqu'un champagne est servi en même temps qu'un vin blanc riche et lourd, le champagne bu juste après le vin blanc prend de l'ampleur et du corps. Les petites huîtres délicieuses sont le territoire exclusif du champagne très pur, qui gagnerait sans doute de la longueur avec un léger dosage. Mais le parti pris de l'absence de dosage a son intérêt, pour la pureté du vin.

Les couteaux sont une institution de la maison. Leur tâche convient divinement à celle du vin blanc qui trouve encore plus d'opulence. Il faut vite rafraîchir la carafe, car le vin est très sensible à la température. Sur les belles langoustines, cuites à la perfection, c'est-à-dire à peine, le Coche-Dury montre sa totale sérénité. Que demander de plus que ce vin puissant, bien dessiné, imprégnant et profond. Il est élégant, présent, opulent. Ce qui me frappe, c'est qu'il n'a pas d'âge. Peut-on dire qu'il est jeune ? Oui. Peut-on dire qu'il est à pleine maturité ? Oui aussi.

On nous sert en même temps les calamars et le cabillaud, alors que j'aurais aimé qu'ils soient décalés. Mais cela ne nous empêche pas d'en profiter. Les calamars en beignets accepteraient un rouge, tant ils sont doux, mais l'accord se fait avec le vin blanc. Le cabillaud est goûteux et expressif, peut-être un poil trop cuit pour moi. La bouteille s'assèche vite et nos desserts se prendront au champagne. Le mien est une délicieuse tarte aux pommes.

Mon ami doit prendre son train. Je vais rejoindre la table de Jacques Dupont, André Robert, un vigneron et un autre ami. On me fait goûter un **Puligny-Montrachet J.F. Coche Dury 2001** dont j'apprécie la précision, puis un **Volnay 1er Cru J.F. Coche-Dury 2006**, très jeune mais de belle définition, qui serait

plus à son aise sur un plat que bu ainsi après le repas. Nous bavardons de tout et de rien dans une atmosphère amicale.

Ce restaurant sympathique a une ambiance enjouée et l'on y trouve des amateurs de vin.

Avec un ami, nous allons déjeuner au **restaurant Alain Senderens**. La décoration du rez-de-chaussée est très réussie, avec des éclairages froids et chauds qui rajeunissent les lambris classés de Majorelle. Etant en avance, j'ai le temps de consulter les cartes des menus et des vins. Je tirerai un grand coup de chapeau à la carte des vins intelligente et aux prix incitatifs. Alain Senderens démontre qu'il est possible de constituer une cave qui pousse à consommer, alors que trop de restaurants ont choisi d'afficher : "si pas russe, s'abstenir". Mon doigt pointe **Château Rayas Chateauneuf-du-Pape 2001** qui va conditionner le choix des plats dans une carte proposant des associations mets et vins raffinées. Ce sera foie gras et pigeon.

Le vin arrive froid. Je demande à le goûter avant qu'on ne le carafe et, dans sa fraîcheur, celle d'une ondine émergeant d'une chantante cascade de montagne, le vin est soyeux, pur, regardant droit dans les yeux. Il est direct et me le fait savoir.

Le foie gras est aussi un peu frais et l'accord est plus anecdotique que constructif. Le vin montre qu'il est froid, ce qui devient un peu gênant. Curieusement, on ne nous a pas demandé la cuisson du pigeon aussi le mien me semble plus cuit que ce que j'aime, tout en ayant un goût très plaisant. Le vin s'anime et il me conquiert. Il joue sur le registre de la pureté. En le buvant, je pense à sa grâce, fluide, élégante et délicate. Ce vin est marqué par la délicatesse, mais il faut être réceptif pour bien la saisir. Il a encore une jeunesse folle qu'exacerbe sa fraîcheur. Je me sens bien.

Il reste peu de gouttes de vin mais assez pour un fromage. Nous le commandons, et lorsqu'on nous sert deux belles tranches de fourme d'Ambert, nous les renvoyons, car nul ne nous avait dit que fromage voulait dire fourme.

Je succombe au millefeuille, gourmandise assumée. Un ami nous rejoint après notre café. Personne ne demande à aucun de nous s'il veut de l'eau ou du café.

Nous avons très bien déjeuné, mais c'est la première fois que je constate un peu de flottement dans le service. Avec les grands professionnels de l'équipe d'Alain Senderens cela se corrige très vite.

Amicales salutations de François Audouze