

Grand dîner de grands vins impromptu à Fort Lauderdale au Wine Watch, déjeuner au restaurant Kiki on the River à Miami, dernier dîner chez mon fils à Miami, dîners de famille de retour en France.



Ce **Pétrus 2003** est mon préféré d'un dîner impromptu chez un caviste au nord de Miami.

Nous sommes chez un marchand de vin à **Fort Lauderdale**, au nord de Miami, le **Wine Watch**. Nous avons participé à une dégustation informelle qui se tient tous les vendredis à 17 heures et nous nous sommes inscrits, mon fils, Austin et moi de façon tout-à-fait impromptue à un dîner de sept personnes, autour d'**Andrew** le propriétaire des lieux.

C'est sa femme qui fait la cuisine et voici le menu (de traduction approximative) : charcuterie et sélection de fromages : fermin iberico de Bellota, parmesan-reggiano / foie gras poêlé aux champignons sautés sur toasts briochés / saumon royal glacé Hoisin sur Bok Choy sauté / confit de canard et lasagne aux champignons sautés, sauce Pomerol / crème au chocolat avec coulis de framboise.

Andrew chérit particulièrement le **Champagne Krug 1990** parce que c'est sa dernière bouteille. Il a pour lui les yeux de Chimène. Je les ai moins car je trouve que ce champagne est marqué par une acidité trop appuyée. Il n'est pas impossible qu'Andrew ait exposé cette bouteille à des températures inadaptées.

Le **Champagne Selosse Lieux Dits Le Bout du Clos dégorgé en avril 2013** est aussi la dernière bouteille d'Andrew et il la chérit aussi. Ce champagne est magique. Il est d'une rare complexité. Il en est presque déroutant. C'est un très grand champagne sans concession.

Le **Champagne Salon Blanc de Blancs 1996** est large, accueillant, d'un magnifique équilibre. Je suis très à l'aise avec ce champagne que j'adore dont la puissance est moins sensible que d'habitude puisqu'il passe après le Selosse. Nous nous amusons à classer ces trois champagnes et le Selosse recueille beaucoup de votes de premier. Mon classement est Salon, Selosse et Krug, car j'ai rarement bu un Salon 1996 aussi accueillant.

Andrew a fait servir les verres de tous les rouges un peu moins d'une heure avant le dîner et je note une attention qui me touche. J'avais dit à Andrew que j'adore boire les lies. Il y a donc devant ma place une double rangée de verres, les grands verres ayant les vins et les petits verres placés derrière ayant la lie des mêmes vins. J'apprécie énormément ce sens de l'accueil.

Le **Château La Fleur Pétrus 2000** est une très heureuse surprise. Il a une densité et un équilibre que je n'attendais pas. C'est un vin riche et grand avec un grain très riche de belle truffe.

Le **Château Pétrus 2003** est aussi la dernière bouteille d'Andrew. Le vin n'est pas du tout tonitruant. Il joue en discréction. Et je retrouve en lui tout ce que j'aime en Pétrus, qui n'est pas dans l'affirmation mais dans la suggestion. Ce vin noble et complexe est aimable. C'est un seigneur dont on admire la grâce. Il y a des Pétrus beaucoup plus affirmés, voire très puissants. Celui-ci est le prince de la suggestion.

Andrew, manifestement d'humeur généreuse, a ajouté un **Château Clinet 2015**, pour former un trio de pomerols. Il est évidemment trop jeune, mais je lui trouve un bel équilibre et déjà une belle affirmation. C'est un vin de plaisir qui tracerà sa voie plus tard.

Le **Barolo Giuseppe Rinaldi 2003** est très plaisant et riche. Dans la salle, je sens une insistante odeur de truffe et Andrew nous dit qu'un des plus grands succès de ses dégustations, c'est l'association frites et truffes. Il en commande pour notre table et l'association de ces démoniaques frites avec les vins italiens est magique.

Le **Barolo Giacosa Riserva Le Rocche del Falletto 2000** est un très grand Barolo. Il est plus capé que le Rinaldi mais j'ai une préférence pour le Rinaldi plus franc.

Les deux vins italiens sont ensoleillés et charmeurs, mais mon cœur fait peser la balance vers les pomerols. Nous désignerons nos préférés et les choix seront très variés, les barolos faisant quasi jeu égal avec les bordeaux. Je mettrai Pétrus en premier et le seul qui sera de mon avis sera Austin dont c'est le premier Pétrus.

La cuisine est excellente et j'admire la femme d'Andrew qui fait cette belle cuisine mais fait aussi la comptabilité et encaisse les achats des clients. Il y a quelque chose de très sympathique dans l'engagement de ce couple qui gère un vrai trésor.

Une fois de plus la générosité d'Andrew se montre sur le vin suivant : un **Malmsey Blandy Madeira 1880**, vin d'une rare richesse, combinant les caractéristiques d'un vin doux avec une personnalité de vin sec et poivré. Il est long en bouche et d'un bel équilibre. Un très grand madère.

Mon classement final sera Pétrus 2003 et Salon 1996. Seul Austin aura le même classement que moi, les Barolos et le Selosse récoltant beaucoup de votes.

Andrew a une personnalité attachante. Il a ses convictions, comme celle de ne pas aimer les vins anciens. Nous verrons si nous pouvons organiser certains de mes dîners avec lui dans cette ambiance

chaleureuse. J'aime les aventures comme celle-ci. Merci Instagram d'être à l'origine du contact avec Austin dont découle celui avec Andrew.

Lors d'un dîner chez mon fils, nous avons ouvert un **Champagne Dom Pérignon 2004**. Bu seul, je le trouve un peu strict, un peu paresseux. Ce n'est qu'avec de la nourriture que ce champagne commence à se réveiller. Et il devient fort agréable, dans l'esprit de ce que doit être Dom Pérignon, un vin de haute qualité et de grand charme.

L'un des restaurants que je préfère à Miami est **Kiki on the River**. Le long de l'un des nombreux canaux qui conduisent à la mer, il y a deux restaurants de belle qualité et un marchand de produits de la mer où l'on trouve de beaux poissons et de beaux crustacés. Kiki on the River a une décoration résolument moderne, plaisante car elle est débridée. Sur un mur un énorme cœur est fait de fleurs rouges, roses et blanches et porte un néon coloré qui dit « Cry me a River » la célèbre chanson de Justin Timberlake.

A l'entrée une sculpturale déesse dirige les arrivants vers les tables disponibles. Au bar central une jolie serveuse est un pur produit du travail en salle de sport, avec peut-être aussi l'apport de la chirurgie esthétique. Dans un coin de la salle ouverte sur l'eau, il y a un espace Dom Pérignon, pour les amateurs de ce vin. En cours de repas nous verrons un gigantesque bateau bleu, remorqué par deux bateaux de traction, un à l'avant et un à l'arrière, qui orienteront le bateau pour qu'il passe un pont levant dont les deux parties du tablier se relèvent. C'est impressionnant quand le bateau de traction à l'arrière se relève presque verticalement pour freiner la dérive du bateau. Il crache une dose de gaz d'échappement noir remarquée. Le bateau porte un nombre important de voitures mises à la casse, qui seront recyclées à Haïti.

Nous commençons par un **Champagne Veuve Clicquot carte jaune sans année** très agréable. Par une incompréhension à la commande j'aurai deux entrées. D'abord un gras de porc délicieux mais que j'aurai du mal à digérer, puis des moules excellentes d'une cuisson parfaite, servies avec des tomates écrasées très douces. Le champagne arrive à résister à la tomate ce qui n'est pas évident.

Pour l'excellent loup de mer, je commande un **Champagne Dom Pérignon 2006**. J'ai un faible pour ce millésime qui n'a pas eu au départ l'accueil qu'il aurait mérité. Il est beaucoup plus vif que le 2004 bu tout récemment. Il est plein d'énergie mais il est ciselé, complexe, entraînant. Je l'adore.

Dans ce lieu très couru, les prix ont tendance à tutoyer des sommets. Un bon « tuyau » si vous êtes porté à la folie avec des amis, vous pouvez commander 20 bouteilles de Dom Pérignon rosé 2004 lumineux pour 22.000 dollars (avant les 28% de taxes et services). La vie est belle à Miami.

Ceci étant dit, nous adorons l'endroit directement sur l'eau où l'on mange bien.

C'est le dernier dîner avant notre retour en France. Il faut fêter ces belles vacances avec le **Champagne Dom Pérignon 2008**. Ce champagne, le dernier de Richard Geoffroy, fait en collaboration avec son successeur Vincent Chaperon, est un de mes chouchous. Il est brillant mais ce soir je le juge un peu fermé. Sur des coquilles Saint-Jacques épicees accompagnées de riz, il s'anime mais il est possible qu'il soit dans une phase de fermeture provisoire, ou bien que ce champagne acheté à Miami ait été affecté par son voyage ou son stockage. Il n'empêche, c'est un grand champagne.

Ma belle-fille a réalisé un clafoutis à la cerise du Surinam aussi appelée cerise de Cayenne. Son goût est étrange et son acidité convient bien à la texture de la pâte qui recouvre les fruits. Le **Champagne Billecart-Salmon 2007** est vif, franc et agréable et se marie bien au goût légèrement acidulé des fruits du clafoutis.

C'est sur ce repas que se conclut notre voyage de trois semaines à Miami, dans le paradis de Corral Gables, où tout est beau, propre, humain. Une belle façon de tromper l'hiver.

Par les hasards du calendrier, mon fils revient à Paris juste deux jours après que nous l'avons quitté à Miami. Le premier soir, nous sommes encore marqués par le décalage horaire, aussi le dîner est-il frugal et sans vin. Le second dîner s'inscrit dans la ligne des agapes traditionnelles car j'ouvre un

**Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Carte Or 1982.** Le bouchon est superbe et a bien joué son rôle car le pschitt existe, discret mais présent. La couleur du champagne est d'un or blond très joli comme l'or de la capsule du bouchon.

Ayant la bouche non préparée par de la nourriture je ressens une petite acidité, mais dès que nous commençons à manger du foie gras, le champagne s'installe dans une zone de plaisir. Il est fort d'un fruit jaune puissant. Il est glorieux, équilibré, ouvert au dialogue. C'est un champagne très différent des Salon ou Krug, plus champagne qu'eux. J'aime beaucoup son équilibre et sa longueur.

Comme il a été terminé assez rapidement je suis allé chercher un champagne curieux qui m'intriguait car j'avais oublié d'où il venait. Il m'aurait suffi de lire l'étiquette pour comprendre. Le **Champagne Delaboss Brut 2011** est élaboré par **Paul Louis Martin** à Bouzy. La bouteille noire montre un puma fortement musclé et une fleur de lys stylisée qui me rappelle les fleurs de lys du restaurant l'Ecu de France. Car **Peter Delaboss** est le chef cuisinier de ce restaurant, qui a décidé de créer un champagne à son nom. Evidemment, c'est assez difficile pour ce champagne de passer après le Veuve Clicquot, mais il est suffisamment franc et de bonne soif pour qu'on le boive agréablement. Il en restera pour le lendemain.

Le lendemain ma femme a prévu des tagliatelles et des petits morceaux de filets de poulets cuits à la crème sur l'instant. Je cherche en cave un vin rouge et je vois des bouteilles emballées dans de fines feuilles de papier, légères et de couleur mauve. C'est assez difficile à ouvrir sans déchirer ces fines feuilles. J'ouvre une bouteille et je vois que le bouchon est très descendu. Il tient encore au bouchon mais à peine.

Une fois remontée, je décapsule cette bouteille et à peine ai-je pointé mon tirebouchon que le bouchon tombe. Il faut carafer et l'odeur du vin est particulièrement désagréable. Ce **Vieux Château Certan 1967** est mort.

En cave je prends une deuxième bouteille. Le bouchon est à sa place et le niveau est excellent. Le bouchon très sain vient sans problème. Le parfum du vin est peu marqué et la bouche est très fraîche. Mon fils doit trouver à l'aveugle et il annonce pomerol, ce qui est bien et une année entre 1980 et 1985. Son estimation est plausible car ce 1967 qui dépasse la cinquantaine est d'une belle jeunesse. Il a un goût de truffe très intense, une trame très dense, mais il sait aussi apporter de la légèreté. C'est un très beau vin, loin des années superbes comme 1964 ou 1955, mais très agréable à déguster.

Le Champagne Delaboss 2011 s'est montré agréable, simple et franc. Le repas s'est conclu sur les pâtisseries meringuées aux pépites de chocolat rendues célèbres dans le film « qu'est-ce qu'on a fait au bon Dieu ». Nous rions de choses simples...

Amicales salutations de François Audouze