



Déjeuner au restaurant de l'hôtel Bristol, dîner au restaurant italien Portosole à Coral Gables, dîner dans une boutique à vins de Miami avec des amateurs américains, déjeuner chez une amie américaine, la plus fidèle de mes dîners.



Ce **Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale Henri Bonneau 1990** est un vin éblouissant. Il est raconté dans ce bulletin.

Lorsque j'ai lancé mes dîners, j'en ai fait douze à **l'hôtel Bristol** jusqu'au 185^{ème}, ce qui faisait à peu près un par an. Les circonstances ont fait que ce lieu n'est plus entré dans mon paysage.

Le Bristol me manquait, aussi j'ai voulu renouer le lien avec cet endroit où j'ai beaucoup de beaux souvenirs, y compris lorsque j'y allais en client avec des amis ou en famille.

Je vais déjeuner avec le plus fidèle participant à mes dîners qui a créé le contact avec **Jonathan Moncuit** le second du chef Arnaud Faye et avec **Jérémy Lebon**, adjoint du chef sommelier. Les deux me suivent sur Instagram et Jonathan a participé auprès de Pascal Barbot à des dîners que j'ai faits à l'Astrance du temps où il exerçait dans son restaurant de l'avenue Beethoven.

Jérémy a proposé que l'on puisse apporter du vin et j'ai cherché dans ma cave des vins qui sortent des sentiers battus. J'en ai apporté quatre pour qu'on en choisisse deux.

Le vin de la bouteille de Chablis Moutonne Long Dépaquit 1966 a une couleur magique, d'une rare beauté. C'est ce vin, dans le millésime 1959, que j'avais ouvert avec Jancis Robinson, célèbre experte internationale du vin que j'avais invitée avec son mari. Je m'étais posé la question : quel vin pourrait impressionner cette femme qui connaît tous les vins de toutes les régions et dont je serais sûr qu'elle ne l'ait jamais bu. Elle avait été éblouie par ce 1959 et au nez, le 1966 me paraît du même niveau. Ce vin rare dans cette année m'excite beaucoup.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

Pour le deuxième vin j'ai choisi un vin dont je suis sûr que Jérémy n'en a jamais bu et dont je pense qu'il ne soupçonne même pas qu'il puisse être passionnant. J'ai ouvert un Fleurie « la Madone », vin sélectionné par les Jurés Gourmets de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin J. Calvet & Cie 1953. La majorité des amateurs de vins pensent qu'un beaujolais de 73 ans ne peut pas être bon. Le parfum à l'ouverture est puissant, direct et intense, ce qui surprend Jérémy et Jonathan.

Ils sont aussi impressionnés par l'ouverture des vins car les bouchons sont sortis entiers et aucune miette de bouchon n'est tombée dans le vin.

Nous n'allions pas commencer notre déjeuner par le chablis aussi j'ai choisi dans la belle carte des vins un **Champagne Pierre Moncuit Vieille Vigne 2004**.

Pour ce champagne, nous avons été invités à descendre en cave où nous pourrions déguster de délicieux amuse-bouches. Ce qui est fascinant, c'est la continuité fluide entre une huître dotée d'une crème d'une belle acidité et le champagne. Cette association est magique et le champagne est grand, long et intense. Ce 2004 est d'une maturité solide, un vraiment grand champagne.

Le **Chablis Moutonne Long Dépaquit 1966** est un empereur majestueux. Sa sérénité est enthousiasmante sur deux plats, une langoustine cuite idéalement et une sole du Morbihan avec une compression de topinambour et macadamia et avec un jus des arêtes rôties à la truffe noire. L'équilibre du chablis est une merveille.

Le chevreuil parfaitement exécuté met en valeur le **Fleurie « la Madone », vin sélectionné par les Jurés Gourmets de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin J. Calvet & Cie 1953** que jamais personne n'aurait imaginé aussi brillant. Il est riche, puissant, long et d'une présence en bouche idéale.

Normalement je classerais en premier le chablis qui a une personnalité immense, mais le Fleurie est une telle surprise que c'est ce vin qui sera mon préféré tant la surprise est grande de le voir brillant à ce point.

Notre déjeuner dans une ambiance joyeuse fut plus qu'agréable et la cuisine est de haut niveau. Nous avons vu une belle salle où des repas pour douze personnes sont possibles. Nous pensions y faire un prochain dîner, mais les exigences financières du groupe Oetker nous en priveront. Quel dommage !

Avec ma femme, nous partons à **Miami** passer près de trois semaines auprès de notre fils qui y vit. **Sarah**, la plus fidèle participante de mes dîners vit aussi à Miami. Elle m'invite à un dîner avec des amis qui sont des chevaliers du Tastevin comme elle et avec d'autres amis.

Le matin, elle vient me demander comment organiser les vins de sa cave qu'elle a choisis et l'ordre des plats. Le soir nous nous retrouvons à sept dans le **restaurant italien Portosole** à Coral Gables.

Sur du caviar Malossol très plaisant nous buvons un **Champagne Philippe Gonet Signature Blanc de Blancs sans année**. Ce champagne de Mesnil-sur-Oger a une belle finesse pointue et un jolie personnalité.

J'ai apporté un **Champagne José Dhondt Blanc de Blancs sans année** prélevé dans la cave de mon fils qui ne pouvait pas se joindre à nous. Ce champagne d'Oger est un peu plus rond que le Philippe Gonet mais l'on mesure bien la proximité de goût liée à la proximité géographique. Autour de la table les préférences sont très partagées. J'ai préféré le Dhondt, mais j'aurais pu mettre les deux champagnes à égalité.

Le **Condrieu Guigal 2014** est généreux et joyeux et ce qui frappe, c'est son équilibre serein. C'est un vin très agréable à boire. La salade, le tartare de thon et carpaccio de crevettes lui conviennent. C'est un vin de gastronomie.

Deux vins vont accompagner du Tonnarelli au fromage et au poivre avec de la truffe noire. Le **Barbaresco Gaja 1999** est un vin solaire et joyeux, d'un caractère généreux. Le **Château Trotanoy Pomerol 1986** est beaucoup plus strict mais aussi beaucoup plus subtil. Le contraste entre les deux est très grand. On peut préférer la joie de vivre du vin italien. La combinaison pomerol et truffe me conduit à préférer le Trotanoy, grand pomerol s'il en est.

Un chateaubriand d'un bœuf de grande qualité est associé à un **Crozes-Hermitage Guigal 2018**. Ce vin est très plaisant mais on ressent qu'il n'a pas la puissance et la largeur d'un Hermitage. Il a cependant beaucoup de qualités.

On présente pour le **Château d'Yquem 1995** un plateau de fromages dans lequel il y a des fruits et des confitures. Je demande à tous mes convives de ne toucher ni aux fruits ni aux confitures pour ne pas gâcher ce délicieux sauternes d'un équilibre séduisant. Cet Yquem n'a pas une puissance extrême mais sa maturité délicate est adorable.

Dans ce restaurant où aucune musique ne vient couvrir les discussions, les américains parlent fort et j'ai eu du mal à comprendre tous leurs propos. Mais l'ambiance était joyeuse. Les serveurs ont été attentifs à nos réflexions et à nos préférences, espérant que nous désignerions le vin italien premier. Tous les vins se sont montrés sur leur beau jour. Les bonnes surprises sont le Gaja et le Condrieu, l'Yquem étant hors catégorie. Ce fut un beau dîner grâce à la générosité de Sarah. Nous la reverrons pendant notre séjour.

Abdo est le propriétaire par sa famille d'un magasin qui vend du vin baptisé **Happy Wine**. En cet immeuble il y a au premier étage une très grande salle où l'on peut dîner. Abdo est jeune, souriant et enthousiaste et nous sommes heureux de nous retrouver chez lui, où nous avons déjà eu de grands moments d'amitié.

Nous serons huit amateurs de vins à partager le dîner avec une cuisine simple mais permettant aux vins de s'exprimer. Je connais plusieurs présents rencontrés dans de précédents dîners et pratiquement tout le monde me suit sur Instagram. Beaucoup ont envie que je raconte des histoires de vins.

Nous commençons par un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1981** à la couleur un peu trop foncée. Le champagne fait plus vieux que son âge et n'arrivera pas à nous séduire.

En revanche, le **Champagne Rare 1985 dégorgé en février 2025** est éblouissant. Il est frais, très jeune pour ses quarante ans et offre une finesse impressionnante. Ce champagne fait partie de l'aristocratie du champagne tant il est précis, fin, complexe et d'une longueur infinie. Sa jeunesse surprenante le rend idéal.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème magnum** est de la deuxième génération des Grande Cuvée de Krug, qui faisaient suite aux Private Cuvée. Il a donc des vins de plus de quarante ans. Ce champagne est grand, correspondant à ce que la Maison Krug a toujours voulu : un champagne grand et serein, d'un équilibre parfait. Je dirais que c'est le gendre idéal qui a toutes les qualités. Mais dans ce trio de champagnes, c'est le Rare 1985 qui est le plus séduisant.

L'Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2014 est élégant, complexe et raffiné et se montre beaucoup plus brillant que **l'Ermitage de l'Orée M. Chapoutier blanc 2013** qui manque un peu de présence et de complexité.

Le **Meursault Perrières Domaine Ballot Millot 2020** a du mal à se situer après deux hermitages beaucoup plus forts et conquérants. Il ne m'a pas laissé beaucoup de souvenirs dans ce long dîner.

Le **Clos Vougeot Grand Cru Domaine Georges Mugneret 1996** est bien fait, mais le **Clos de Vougeot Grand Cru Méo-Camuzet 1996** a un charme et une force d'expression qui me plaisent par son raffinement séducteur.

Le **Château Haut-Brion 1984** que l'on pourrait aimer s'il était servi seul, a du mal à se situer après les deux vins bourguignons.

Le **Chateaufort-du-Pape Cuvée Spéciale Henri Bonneau 1990** est annoncé sur l'étiquette avoir 16,5° d'alcool. Même si on est impressionné par la grande puissance de ce vin miraculeux, on ne ressent pas l'alcool. Ce vin rare car la Cuvée Spéciale n'a été faite que pour ce millésime, est l'archétype du Chateaufort parfait. Quelle générosité, quelle grandeur mais aussi quelle sérénité et quel équilibre. Je me régale avec une forte émotion car j'ai eu la chance de visiter les caves du domaine Henri Bonneau et de comprendre à quel point ce viticulteur cherchait la perfection. Ce 1990 fait partie des plus grands Chateauforts que j'ai bus.

Le **Château d'Yquem 1995** fait suite au même 1995 que j'avais pu boire il y a deux jours. Il est aussi plaisant que le précédent, subtil et d'une longueur infinie.

J'ai bu boire ensuite un **Beringer Johannisberg Riesling 1985** incroyablement liquoreux, dix fois plus lourd que l'Yquem, avec des saveurs variées et puissantes qui font voyager le palais. Je n'avais pas de repères sur ce vin intéressant par la puissance des saveurs changeantes.

Nous n'avons pas voté mais j'ai envie de le faire, tout seul, ainsi : **1 - Chateauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale Henri Bonneau 1990, 2 - Champagne Rare 1985, 3 - Clos de Vougeot Méo-Camuzet 1996, 4 - L'Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2014, 5 - Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème magnum** qui pourrait être troisième, mais je le connais trop, **6 – Yquem 1995** que, lui aussi, je connais trop.

Nous avons parlé de vin, bien sûr, dans une ambiance amicale et ouverte. Abdo était si heureux de nous avoir reçus qu'il a envoyé des messages le lendemain disant que nous aurons table ouverte à tout moment, dès que nous le voudrons. De nouvelles amitiés, se sont forgées.

Il n'y a pas de séjour à Miami sans que nous allions déjeuner au **restaurant Kiki on the river**. Au bord de l'eau il y a une espèce de chapelle vouée à un grand champagne. Il y a quelques années, c'est Dom Pérignon qui était la vedette. Aujourd'hui, c'est Perrier-Jouët qui bénéficie d'une sainte chapelle. Mais nous serons probablement excommuniés car les tarifs pratiqués nous conduisent à ne pas communier. C'est dommage car le site sur les rives d'une rivière est charmant et la cuisine plaisante. Tant pis.

Nous allons déjeuner **chez Sarah**, l'amie la plus fidèle de mes dîners, qui habite tout près de la maison de notre fils. Elle habitait à Charlotte et a emménagé à Corral Gables à Miami. Sa nouvelle maison est très belle et spacieuse.

J'ai apporté une bouteille de **Champagne Rare 2013** que j'ai trouvée chez un marchand de vin qui fait en même temps restaurant où j'ai mangé des profiteroles qui sont probablement les meilleurs de ma vie.

Notre amie Sarah est une bonne cuisinière qui a équipé sa cuisine des plus grands raffinements. Le Champagne Rare 2013 est à la fois précis, raffiné et élégant. Il est agréable à boire.

Le **Charmes-Chambertin Grand Cru Domaine Arlaud 1999** est bien construit et profite d'un millésime particulièrement réussi en Bourgogne. On ne peut qu'aimer ce beau Charmes Chambertin qui porte bien son nom. Un vin du sud eut été plus adapté au très bon cassoulet mais le vin bourguignon a su s'adapter.

Sarah avait participé au déjeuner que j'avais proposé au groupe de chevaliers du Tastevin de Floride au siège de la maison Salon-Delamotte. Elle s'est éprise de ce domaine aussi n'est-ce pas étonnant que l'on boive un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014**. Il est solidement charpenté et offre un message brillant, très différent du Rare 2013. La tarte à la pomme lui a convenu.

Les deux champagnes se justifient pleinement, l'un dans le charme délicat, l'autre dans la rigueur précise et entraînante.

Retrouver Sarah chez elle alors que je l'ai connue surtout dans mes dîners fut un beau plaisir.

Amicales salutations de François Audouze