



Déjeuner au restaurant Bern's Steak House à Tampa, dîner avec Peter Gago, le maître de chais de Penfolds, le vignoble le plus célèbre d'Australie, visite de ma cave et déjeuner avec une journaliste spécialisée dans le tourisme de luxe.



Ce **Château Haut-Brion 1923** de la cave de Bern's Steak House à Tampa en Floride s'est montré brillant.

Avec ma femme, mon fils et son épouse, nous partons à **Tampa** au nord de la Floride. Il fait un froid inhabituel. La route est longue, d'environ cinq heures. Les hommes vont aller au **restaurant Bern's Steak House** et les femmes iront de leur côté à Saint-Petersbourg où nous passerons la nuit.

Mon fils avait réservé une table pour nous deux pour dîner à 19h30. J'avais prévenu de notre venue **Brad Dixon**, le chef sommelier du restaurant, en lui demandant de préparer les bouteilles les plus anciennes du restaurant comme nous l'avions déjà fait lors d'une précédente visite en ce lieu mythique.

Pour fixer les idées, du temps du fondateur du restaurant, la cave a compté jusqu'à deux millions de bouteilles. Son fils et successeur a préféré diminuer la taille de la cave qui est de l'ordre de six cent mille flacons. La politique tarifaire a elle aussi profondément changé, les grands vins devenant quasiment intouchables. Brad Dixon gère les achats et les ventes de vins qui sont de l'ordre d'un million de dollars par mois. On ne peut que baisser son chapeau par respect pour une telle performance.

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

Quand nous arrivons, il y a une longue file d'attente de personnes ayant réservé leurs tables. Je demande que l'on prévienne Brad Dixon de notre arrivée. Il arrive tout souriant et nous embrasse gaillardement. Quel plaisir de se revoir !

Il a fait préparer en cave une vingtaine de bouteilles anciennes. Mon fils utilise la lampe de son téléphone pour me montrer la couleur du vin par transparence. Dans ce lot, il y a essentiellement des bouteilles de niveau très bas et beaucoup de vins sont dépigmentés. On est bien loin du choix que nous pouvions avoir il y a quelques années.

Je choisis deux bouteilles anciennes qui me semblent avoir de belles couleurs. Je commande un champagne Rare que j'avais vu sur la liste des vins de plus de 200 pages mais il a été vendu aussi nous prenons un Champagne Dom Pérignon 2012.

Brad ouvre les deux vins anciens avec son tirebouchon et réussit à retirer les bouchons entiers ce dont je le félicite. Comme moi il n'aime pas utiliser le tirebouchon Durand pour les vins très anciens. Les parfums des deux vins me plaisent beaucoup. Voilà une bonne nouvelle.

Brad nous a réservé une belle table. **Williams** son adjoint qui me suit sur Instagram va s'occuper de nous mais Brad reviendra très souvent, notamment pour goûter, à mon invitation, les vins que nous allons déguster.

L'entrée que j'ai choisie est faite de sashimi de thon, tartare de wagyu, caviar osciètre, sauce soja Bluegrass. Mon fils a choisi l'entrée d'escargot avec champignons, citron, aneth, jus de moelle osseuse. Les entrées au lieu d'être servies ensemble se suivront, ce qui fait que nous goûterons les deux.

A la table voisine, un homme accompagné de deux femmes a commandé Pétrus 1995, un Chevalier Montrachet Ramonet et un autre bordeaux de 1961. Je pressens que nous allons pouvoir faire des échanges intéressants.

L'entrée de thon et wagyu est idéale pour le **Champagne Dom Pérignon 2012**. Il est très différent du 2013 plus charmant. Mais son assurance solide en fait un champagne très convainquant et plaisant. On peut aimer les deux années sans avoir à désigner un vainqueur.

Sur les recommandations d'un serveur qui a vu l'amitié qui nous lie à Brad Dixon, nous avons commandé un morceau de bœuf Delmonico d'une tendreté que je n'ai sans doute jamais ressentie aussi bonne. J'ai choisi des frites en demandant d'avoir deux services car les frites froides perdent de leur intérêt.

Le **Château Haut-Brion 1923** a une couleur d'un rouge intense. Le nez est puissant et le vin est conquérant, large et puissant.

Le **Château Lafite-Rothschild 1934** a une couleur moins profonde mais jolie, un nez délicat et une subtilité très agréable.

Mon fils a une préférence pour le Lafite et j'ai une préférence pour le Haut-Brion. Le 1923 gardera tout au long du repas son énergie. Le 1934 va s'épanouir progressivement ce qui fait que les deux vins seront également plaisants en fin de repas.

J'ai fait goûter à Brad ainsi qu'à la table voisine nos deux vins rouges et en contrepartie nous avons pu goûter le **Pétrus 1995** d'une immense richesse ainsi que l'autre **bordeaux de 1961** dont je n'ai pas retenu le nom, gourmand mais pas au niveau du Pétrus.

Pour fixer encore les idées de ce repas, Brad nous a dit qu'il attendait mille personnes en ce jour, qui est la veille de la fête des Pirates, que nous avons déjà vue il y a quelques années.

Dans les salles nombreuses, il y a beaucoup de mouvements et tous les genres sont représentés. L'ambiance est joyeuse et bruyante mais fort heureusement, il n'y a pas de musique assourdissante comme c'est souvent l'usage aux Etats-Unis.

Etre à Bern's Steak House est un pèlerinage car j'adore ce restaurant. Mais force est de constater que le stock de bouteilles centenaires est pratiquement épuisé. Et comme les prix des grands vins de toutes régions sont devenus stratosphériques – je n'ose pas dire le prix du Pétrus 1995 dont nous avons pu

.

goûter quelques gouttes - les raisons de venir à Tampa vont devenir minimes, malgré l'amitié qui nous lie à Brad Dixon, le plus charmant des sommeliers que je connais.

Le lendemain nous avons visité à Saint-Petersbourg le **musée Salvador Dali** que nous avons déjà visité, avec une exposition particulière d'œuvres de Giacometti. Il est impressionnant de voir que nous sommes bien loin d'avoir exploré tout le génie de Salvador Dali. Chaque nouvelle visite est un émerveillement.

Nous sommes allés ensuite au **Musée Dale Chihuly**, un autre génie spécialisé dans le verre, créateur de formes et de couleurs invraisemblables.

Par un froid incroyable pour la Floride et avec un vent qui rend le froid encore plus insupportable, nous avons passé deux jours de très grand plaisir.

Lors du passage de flambeau entre Richard Geoffroy et Vincent Chaperon à Hautvillers au poste de maître de cave de Dom Pérignon, j'avais fait la connaissance de **Peter Gago**, le maître de chais de Penfolds, le vignoble le plus célèbre d'Australie. Nous avons envisagé de nous revoir.

Les caves Taillevent avaient organisé en octobre 2025 une dégustation des vins de Penfolds. J'y suis allé et j'ai rencontré **Clément Leroux** le responsable français de la commercialisation de Penfolds. C'était l'occasion d'évoquer une rencontre avec Peter Gago.

Nous nous retrouvons au **restaurant Pages** pour dîner. Le choix des vins que je vais apporter est toujours excitant. Comme tenu de l'honneur qui m'est fait de rencontrer ce vigneron, j'ai choisi un Krug Clos du Mesnil 1985. Ensuite il faut un vin rouge que Peter n'a jamais bu. Je choisis un F. Sénéclause de Saint-Eugène à Oran 1930, vin d'Algérie au niveau dans le goulot. Et c'est l'occasion de venir avec le vin Para Seppeltsfeld un tawny fortifié australien 1883 titrant 16,7 degrés qu'avait apporté un Australien de Sidney pour que nous le dégustions ensemble il y a quatre mois.

J'arrive à 18 heures pour ouvrir mes vins. Le bouchon du vin de 1930 est d'une qualité parfaite et le parfum est riche et solide, promettant un grand vin. A l'inverse, le bouchon du Clos du Mesnil s'est déchiré en deux morceaux lors de la torsion du bouchon pour ouvrir. Aucun pschitt n'est apparu.

Peter, Clément et **Lara Edington** arrivent vers 19 heures. Ils ont apporté un Penfolds Yattarna Chardonnay Bin 144 de 2011 et un Penfolds Cabernet Kalimna Shiraz Bin 60A 1962. Peter me dit qu'il s'agit d'un vin très rare et il demande que le vin ne soit ouvert que vingt minutes avant d'être servi.

J'ai construit le menu avec le **chef Ken** qui sera : carpaccio de bar / carpaccio de wagyu / lotte à la sauce umami / canard sauce vin rouge / deux services de wagyu / financiers.

Pour nous préparer au repas, **Pierre-Alexandre Fouquet** le directeur de Pages nous propose un verre du **Champagne Marteaux Guillaume 'le métèque' extra-brut 2020** dont j'apprécie la longueur et l'intensité. C'est un bon champagne de grand intérêt qui ne souffre en aucun cas de sa jeunesse.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1985** a une couleur légèrement ambrée et une bulle active qui contraste avec l'absence de pschitt à l'ouverture. Ce Krug est confortable, serein et d'une grande subtilité. On est dans l'aristocratie du champagne, avec une vivacité remarquable.

Je fais servir le **Penfolds Yattarna Chardonnay Bin 144 blanc 2011** qui est riche, gourmand et dont les complexités s'expriment surtout dans le finale très large. Il apparaît avec évidence que le carpaccio de bar est divin avec le champagne et que le carpaccio de wagyu trouve un accord parfait avec le chardonnay. Les deux vins se complètent bien même si mes amours me poussent vers le Clos du Mesnil.

Le **F. Sénéclause rouge d'Algérie Saint-Eugène à Oran 1930** est bluffant. Je crois n'avoir jamais bu un vin d'Algérie aussi équilibré dans la puissance. Je pense que la décennie 30 a fait de meilleurs vins en Algérie que la décennie 40, malgré les brillants 1947 de Frédéric Lung. Ce vin puissant, goulleyant, gourmand et équilibré est un bonheur. Je ne l'attendais pas à ce niveau glorieux.

Lorsque je goûte le **Penfolds Cabernet Kalimna Shiraz Bin 60A 1962** je sais que je suis en face d'un très grand vin. Sa finesse est exemplaire. Peter insiste pour me dire que c'est un vin exceptionnel et je

peux lire sur l'étiquette que ce vin a reçu trois médailles d'or, huit médailles d'argent, trois médailles de bronze et dix-neuf trophées dans les présentations de vins australiens. Ceci étant dit c'est un très grand vin qui ne joue pas sur sa puissance mais sur sa longueur et sa subtilité.

Mais je suis fasciné par le fait que les deux vins rouges si différents se complètent aussi bien sur le canard et encore plus sur le wagyu. La performance de mon vin me plaît énormément et la découverte de ce trésor australien me ravit.

Nous sommes tous heureux de la complémentarité de deux mondes si disparates du vin. D'aucun des deux vins on ne peut dire qu'il est âgé. Je suis sur un petit nuage de bonheur.

En l'honneur de Peter Gago je suis venu avec le **Para Seppeltsfield tawny fortifié Australien 1883** qui est d'une richesse folle et intense, domptée par les financiers délicats.

Nous avons parlé de vin évidemment. Peter est né à Newcastle et parle un anglais parfois difficile pour moi. Mais nous nous sommes compris et ce grand moment a montré une amitié précieuse.

Je suis un amoureux de Penfolds que je bois hélas trop peu. Nous allons essayer de remédier à cela.

Ce fut un grand repas, avec l'élégance de la cuisine de Pages.

Lors d'une conférence faite à l'ambassade parisienne du Portugal, j'avais rencontré **une journaliste** qui m'a proposé d'écrire un article sur ma passion des vins anciens. Je la reçois à déjeuner dans ma cave.

Après la traditionnelle visite de cave nous allons déjeuner dans la grande salle où sont exposées des milliers de bouteilles que j'ai bues. Le menu est simple : pâté de tête, pâté en croûte, brillat-savarin et tarte aux pommes.

J'aime beaucoup le **Champagne Mumm René Lalou 1969** pour plusieurs raisons. J'aime la jolie bouteille de ce champagne dont le modèle a été vendu à Vranken et que Mumm ne peut plus utiliser. J'ai au moins dix fois suggéré à Mumm de le racheter. A ce jour ma suggestion n'a pas été retenue. La deuxième raison d'aimer ce champagne est directement liée à son excellence. C'est un champagne cohérent et qui vieillit bien. Celui-ci est un peu ambré. Il a une expression conquérante et joyeuse.

Il restait du **Penfolds Yattarna Chardonnay Bin 144 Australie 2011** bu il y a trois jours avec Peter Gago. Le vin est puissant, long et pénétrant et a gardé toute sa vigueur.

J'ai ouvert un **Châteauneuf-Du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes 1971**. Quel beau vin, tout en élégance. Il domine avec évidence le trio de vins, grâce à un équilibre qui correspond bien au millésime 1971. C'est une très belle surprise.

La journaliste souriante a pris beaucoup de notes. Nous verrons ce qui aura retenu son attention. (1)

Amicales salutations de François Audouze

(1) – le reportage de la journaliste est paru. A lire ici : [TourMaG /François Audouze - Recherche](#)

(2) Ou bien https://www.tourmag.com/Francois-Audouze-pape-des-vins-anciens-et-talentueux-organisateur-de-diners-d-exception_a130487.html