

ANALYSE DES VINS DES CENT PREMIERS DINERS DE WINE-DINNERS

provenance des vins par région avec indication de l'âge et du plus ancien

type/région	Données			
	Nombre de vins	Somme de âge	âge moyen	le plus vieux
champagne	155	4038	26,1	1900
alsace	21	590	28,1	1934
bordeaux	267	13656	51,1	1865
bourgogne	308	12170	39,5	1899
Rhône	30	845	28,2	1943
sud ouest	5	299	59,8	1929
provence	2	72	36,0	1953
Espagne	2	95	47,5	1960
algérie	5	250	50,0	1945
Beaujolais	5	266	53,2	1945
amérique	1	20	20,0	1985
languedoc	8	492	61,5	1925
allemagne/autriche	2	50	25,0	1959
loire	17	1066	62,7	1919
jura	38	2139	56,3	1864
divers	10	1258	125,8	1828
liqueureux	156	9109	58,4	1861
Portugal	3	275	91,7	1895
alcool	15	1343	89,5	1828
Total	1050	48033	45,7	1828

répartition par couleur de vin

couleur	Données			
	Nombre de vins	Somme de âge	âge moyen	le plus vieux
Champagne	157	4 119	26,2	1900
Blanc	214	7 404	34,6	1864
rosé	2	117	58,5	1936
rouge	471	23 115	49,1	1865
liqueureux	189	11 767	62,3	1828
alcool	17	1 511	88,9	1828
Total	1 050	48 033	45,7	1828

répartition par décennie

décennie	Données		
	Nombre de vins	Somme de âge	âge moyen
18 / 20	2	350	175,0
18 / 40	6	965	160,8
18 / 60	6	852	142,0
18 / 70	1	135	135,0
18 / 80	3	364	121,3
18 / 90	10	1 113	111,3
19 / 00	10	1 025	102,5
19 / 10	28	2 510	89,6
19 / 20	100	7 791	77,9
19 / 30	70	4 927	70,4
19 / 40	122	7 195	59,0
19 / 50	127	6 300	49,6
19 / 60	153	6 192	40,5
19 / 70	125	3 682	29,5
19 / 80	178	3 389	19,0
19 / 90	107	1 236	11,6
20 / 00	2	7	3,5
Total	1 050	48 033	45,7

AVANT 1960	485	33 527	69,1
------------	-----	--------	------

ANALYSE DES VINS DES CENT PREMIERS DINERS DE WINE-DINNERS

Pour tous les dîners, il y a eu des votes des quatre premiers vins

classement des vins dans les votes

CLASST	Données		
	Nombre de vins	Somme de âge	âge moyen
1	100	6 865	68,7
2	100	6 167	61,7
3	100	5 317	53,2
4	100	4 610	46,1
non classés	650	25 074	38,6
Total	1 050	48 033	45,7
classés	400	22 959	57,4
	38,1%		

les vins rouges

CLASST	Données		
	Nombre de vins	Somme de âge	âge moyen
1	52	3 107	59,8
2	66	3 854	58,4
3	51	2 740	53,7
4	55	2 652	48,2
non classés	247	10 762	43,6
Total	471	23 115	49,1
classés	224	12 353	55,1
	47,6%		

les liqueureux

CLASST	Données		
	Nombre de vins	Somme de âge	âge moyen
1	42	3 378	80,4
2	20	1 611	80,6
3	23	1 541	67,0
4	8	415	51,9
non classés	96	4 822	50,2
Total	189	11 767	62,3
classés	93	6 945	74,7
	49,2%		

les autres vins, blancs et champagnes

CLASST	Données		
	Nombre de vins	Somme de âge	âge moyen
1	6	380	63,3
2	14	702	50,1
3	26	1 036	39,8
4	37	1 543	41,7
non classés	307	9 490	30,9
Total	390	13 151	33,7
classés	83	3 661	44,1
	21,3%		

ANALYSE DES VINS DES CENT PREMIERS DINERS DE WINE-DINNERS

Les lieux

23 restaurants, deux domiciles privés et deux chateaux de vignobles

	Données
LIEU	Nombre de dîners
restaurant Laurent	15
Bristol	11
Patrick Pignol	8
Carré des Feuillants	6
Guy Savoy	6
Gérard Besson	5
Le Meurice	5
La Grande Cascade	4
Le Cinq - George V	4
Le Pré Catelan	4
Maxence	4
Taillevent	4
Apicius	3
le Grand Véfour	3
restaurant Ledoyen	3
restaurant Le Divellec	3
L'Ecu de France	1
Pierre Gagnaire	1
L'Astrance	1
Le Gavroche Londres	1
l'Oustau de Baumanière	1
Lucas Carton	1
Le Pré Catelan	1
hôtel particulier rue Monceau	1
domicile d'un ami	1
Château d'Yquem	2
château de Saran	1
Total	100

Les "trophées" d'avant 1950

Château d'Yquem 1861
Château Lafite-Rothschild 1865
Château Lafite-Rothschild 1868
Château d'Yquem 1889
Château d'Yquem 1891
Château d'Yquem 1899
Château Margaux en 1/2 - 1900
Cheval Blanc 1900 #
Château d'Yquem 1904
Château d'Yquem - 1906
Château d'Yquem - 1908
Château Latour 1916
Château d'Yquem - 1917
Château d'Yquem mise Van der Meulen 1918
Château Haut-Brion 1918
Château La Mission Haut-Brion - 1918
Château Mouton-Rothschild 1918
Château Haut-Brion - 1924
Château Lafite-Rothschild 1924
Château Latour 1924
Château Haut-Brion - 1928
Château d'Yquem 1929
Château d'Yquem - 1931
Château Margaux 1931 #

ANALYSE DES VINS DES CENT PREMIERS DINERS DE WINE-DINNERS

Château Margaux, mise AMG - 1931 #
Château d'Yquem - 1932
Château d'Yquem - 1933
Château Haut-Brion - 1934
Château Lafite-Rothschild 1934
Château Lafite-Rothschild 1934
Château Latour - 1934
Château Latour 1934
Château Latour 1934
Château Latour 1934
Château Margaux 1934
Château Margaux, Margaux 1934
Château Mouton-Rothschild 1934
Château Mouton-Rothschild 1934
Pétrus 1934
Château d'Yquem 1936
rosé de Mouton 1936
Château d'Yquem - 1937
Château d'Yquem 1938
Château Mouton-Rothschild 1938
Château d'Yquem 1939
Château d'Yquem - 1940
Château Cheval Blanc - 1941
Château d'Yquem - 1941
Château d'Yquem - 1942
Château Haut-Brion rouge 1942
Château Laville-Haut-Brion blanc 1942
Richebourg, Domaine de la Romanée Conti 1942
Château Latour 1943
Château Haut-Brion - 1945
Château Laville Haut-Brion 1945
Château Mouton-Rothschild 1945
Château Mouton-Rothschild 1945
Château Latour 1/2 b 1946
Château Cheval Blanc 1947
Château Latour 1947
Pétrus 1947
Château Laville Haut-Brion 1948
Château d'Yquem 1949
Château Haut-Brion blanc en magnum - 1949

Les vins du 19ème siècle

Malvoisie des Canaries - 1828
Muscat des Canaries - 1828
Chypre - 1845
vin de Chypre - 1845
Vin de Chypre - 1845
vin de Chypre 1845
Vin de Chypre 1845
Vin de Chypre 1845
the finest scotch whisky, very great age, John Dewar and sons ltd, Perth, rs - 1860 #
Château d'Yquem 1861
Château Chalon Clos des Logaudes 1864
Château Lafite-Rothschild 1865
Haut-Sauternes, D Lafon propriétaire 1867
Château Lafite-Rothschild 1868
Madère vieux, mis en bouteille en 1893 - 1870 #
Château Rayne-Vigneau Sauternes 1880
Vin blanc d'Arlay Jean Bourdy 1888
Château d'Yquem 1889
Barsac Château de Roumieu 1890#
Rhum - 1890 #
Château d'Yquem 1891

ANALYSE DES VINS DES CENT PREMIERS DINERS DE WINE-DINNERS

Château Guiraud, Sauternes 1893
Porto Ferreira Enrique Duque de Bragança 1895
Château Guiraud - 1896
Blanc Vieux d'Arlay Jean Bourdy 1898
Beaune Bichot 1899
Château d'Yquem 1899
Nuits 1899
Bourbon whiskey, Boone & Knoll Kentucky 1900
Château Margaux en 1/2 - 1900
Cheval Blanc 1900 #
Fine Grand Armagnac réserve du Bailli - Suffran - 1900 #
Moscatel de Setubal José Maria da Fonseca (Estab. 1834) 1900
Vin du Mesnil Moët & Chandon 1900